



INSTITUTO SUPERIOR  
TECNOLÓGICO PELILEO

# DEONTOLOGÍA ENOLOGÍA BARES Y SERVICIOS

---



# DEONTOLOGIA ENOLOGÍA BARES Y SERVICIO

## *Directorio editorial institucional*

<i>Dr. Rodrigo Mena Mg.</i>	<i>Rector</i>
<i>Mg. Sandra Cando</i>	<i>Coordinadora Institucional</i>
<i>Mg. Oscar Toapanta</i>	<i>Coordinador de I+D+i</i>
<i>Ing. Johanna Iza</i>	<i>Líder de Publicaciones</i>

## *Diseño y diagramación*

*Mg. Jorge Freire*  
*Tlga. Gladys Salguero*

## *Revisión técnica de pares académicos*

*Ing. Lenin Aroca*  
*IST PELILEO*  
*Correo: [laroca@institutos.gob.ec](mailto:laroca@institutos.gob.ec)*  
*Lic. Patricio Jacome*  
*IST PELILEO*  
*Correo: [mpjacome@institutos.gob.ec](mailto:mpjacome@institutos.gob.ec)*

*ISBN: 123-45-6789-876-0*

*DOI:*

*Primera edición*

*Agosto 2024*

*<https://istp.edu.ec>*

*Usted es libre de compartir, copiar la presente guía en cualquier medio o formato, citando la fuente, bajo los siguientes términos: Debe dar crédito de manera adecuada, bajo normas APA vigentes, fecha, página/s. Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma arbitraria sin hacer uso de fines de lucro o propósitos comerciales; debe distribuir su contribución bajo la misma licencia del original. No puede aplicar restricciones digitales que limiten legalmente a otras a hacer cualquier uso permitido por la licencia*



Gladys Salguero apasionada por la tradición, cultura, costumbres con destacada participación en proyectos de investigación de cocina ecuatoriana en el Instituto Superior Tecnológico Pelileo Ambato.



Nacido en Pelileo el 30 de julio de 1986. Obtuvo el título de tercer nivel como Licenciado en Gestión Gastronómica en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo en el año 2012, de la misma manera obtuvo el título de 4to nivel en la misma universidad en el área de Agro industrias mención Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria. Dando sus primeros pasos en la Educación en ese entonces en el Instituto Tecnológico Superior Óscar Efrén Reyes, en la actualidad se desempeña como docente del IST Pelileo en la carrera de Gastronomía.



# PRÓLOGO

La ética profesional no es un conjunto rígido de normas, sino un principio dinámico que requiere de reflexión constante y un compromiso inquebrantable con los valores de integridad, responsabilidad y respeto. En este prólogo, exploraremos la esencia de la ética en el ámbito profesional, indagando en cómo las decisiones éticas no solo modelan la reputación de los individuos y las organizaciones, sino que también construyen la confianza y la credibilidad necesarias para el progreso y la colaboración efectiva.

A lo largo de esta obra, se abordarán los dilemas éticos que frecuentemente enfrentan los profesionales en diversos campos, ofreciendo perspectivas y herramientas para enfrentar estos desafíos con honestidad y justicia. La ética, en su forma más pura, no solo aboga por la adherencia a las reglas y regulaciones, sino por el cultivo de un carácter que prioriza el bien colectivo sobre el interés personal.

Invitamos al lector a reflexionar sobre las implicaciones profundas de sus acciones profesionales y a considerar cómo, mediante la ética, se puede construir un legado de excelencia y confianza. En un mundo donde la transparencia y la ética son más cruciales que nunca, esta exploración no solo es oportuna, sino esencial para cualquier profesional que aspire a marcar una diferencia positiva en su entorno.



**INSTITUTO SUPERIOR  
TECNOLÓGICO PELILEO**

# **TOMO 1: ETIQUETA Y PROTOCOLO**

---

Tlga. Gladys Carmita Salguero A



# CONTENIDOS

## 01

### **UNIDAD UNO**

#### GENERALIDADES

Introducción a la Etiqueta y Protocolo

Origen de la Etiqueta y Protocolo

Agradables veladas

El buen anfitrión

Formas de recibir y atender una casa

El buen Invitada

Comidas Formales

Etiqueta en la Cama

## 02

### **UNIDAD DOS**

Presentaciones

Saludos

Despedidas

La sonrisa un factor clave

Tratamientos y títulos

El arte de comunicarse

Compartimiento en lugares Públicos

## 03

### **UNIDAD TRES**

Vida familiar

## 04

### **UNIDAD CUATRO**

Vestuario de la ejecutiva

Vestuario del Ejecutivo

Trato entre ejecutivos

Departamento de protocolo de la empresa

Etiqueta internacional

### **BIBLIOGRAFÍA**

### **ANEXOS**

# 01



## ETIQUETA Y PROTOCOLO



## GENERALIDADES

---



# UNIDAD UNO

## GENERALIDADES

### Introducción a la Etiqueta y Protocolo

La etiqueta y el protocolo son elementos fundamentales en diversas situaciones sociales y profesionales. La etiqueta se refiere a las normas de comportamiento y cortesía que se esperan en determinadas situaciones, mientras que el protocolo abarca las reglas específicas y formalidades en eventos, ceremonias o encuentros oficiales.

En el ámbito social, la etiqueta implica mostrar respeto hacia los demás, ser cortés y considerado en nuestras interacciones. Esto puede incluir aspectos como el saludo adecuado, el uso

apropiado de cubiertos en la mesa, o cómo vestir en diferentes ocasiones.

Por otro lado, el protocolo es crucial en eventos formales, diplomáticos o empresariales. Define el orden de precedencia, los rituales a seguir y otros detalles importantes para asegurar que el evento se desarrolle sin contratiempos y que todos los participantes se sientan cómodos y respetados.

Por otro lado, el protocolo es crucial en eventos formales, diplomáticos o empresariales. Define el orden de precedencia, los rituales a seguir y otros.

### Origen de la Etiqueta y Protocolo



Figura 1

*El inicio de los modales en la mesa.*

[https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2017/03/22/articulo/1490218050\\_756049.html](https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2017/03/22/articulo/1490218050_756049.html)

La etiqueta y el protocolo tienen raíces profundas que se remontan a diferentes culturas y períodos históricos. Aquí hay un breve vistazo al origen de estos conceptos:

**Antigüedad:** La etiqueta y el protocolo tienen sus raíces en las civilizaciones antiguas, como la egipcia, la griega y la romana. En estas sociedades, existían normas de comportamiento y rituales

específicos para eventos sociales, religiosos y políticos.

**Edad Media:** Durante este período, la etiqueta y el protocolo adquirieron una mayor formalidad, especialmente en las cortes reales y entre la nobleza. Se establecieron reglas estrictas sobre cómo comportarse en la corte, cómo dirigirse a la realeza y cómo organizar ceremonias y banquetes.



**Renacimiento y Barroco:** En Europa, durante el Renacimiento y el Barroco, la etiqueta y el protocolo se convirtieron en parte integral de la vida cortesana. Los manuales de comportamiento, como el famoso "Libro de la Corte" de Baldassare Castiglione, proporcionaban pautas detalladas sobre cómo comportarse correctamente en la corte y en la sociedad en general.

**Siglo XX y XXI:** Durante la Edad media era de la Revolución Francesa, la etiqueta y el protocolo se codificaron aún más. Se establecieron reglas precisas sobre el comportamiento apropiado en diferentes situaciones sociales y eventos oficiales. El famoso libro "El arte de la cortesía" de Antoine de Courtin es un ejemplo de la literatura de esta época que aborda estas normas.

**Siglo XX y XXI:** Con el tiempo, la etiqueta y el protocolo han evolucionado para adaptarse a los cambios sociales y culturales. Aunque muchas de las reglas tradicionales siguen siendo relevantes, también se han desarrollado nuevas normas de comportamiento para reflejar la diversidad y la modernidad de la sociedad contemporánea.

Las agradables veladas son momentos o eventos en los que las personas se reúnen para disfrutar de la compañía mutua, conversaciones interesantes, buena comida y, en general, un ambiente relajado y placentero. Estas veladas pueden tener diferentes formas y contextos, desde cenas íntimas entre amigos o familiares hasta reuniones sociales más grandes o eventos formales. En una agradable velada, se busca crear un ambiente acogedor y amistoso donde todos los participantes se sientan cómodos y bienvenidos. Esto puede implicar cuidar detalles como la

decoración del lugar, la selección de la música, la calidad de la comida y bebida servida, así como la organización de actividades o juegos que fomenten la interacción y el entretenimiento.

El éxito de una agradable velada depende en gran medida de la actitud y el comportamiento de los asistentes, así como de la planificación y la atención a los detalles por parte del anfitrión o los organizadores. El objetivo principal es crear un ambiente de disfrute y camaradería donde todos puedan compartir momentos memorables y fortalecer sus vínculos sociales.



Figura 2  
Agradables veladas en la mesa  
<https://grupocasaclub.wordpress.com/2013/10/31/protocolo-y-etiqueta-modales-en-la-mesa/>

### El buen anfitrión

Un buen anfitrión de un evento es aquel que se encarga de asegurarse de que sus invitados se sientan cómodos, bienvenidos y disfruten de una experiencia placentera.

**Hospitalidad:** Un buen anfitrión es cálido, amable y acogedor. Saluda a sus invitados con una sonrisa genuina y los hace sentir como en casa desde el momento en que llegan.



**Atención al detalle:** Presta atención a los detalles, desde la selección del lugar y la decoración hasta la calidad de la comida y las bebidas. Se asegura de que todo esté bien organizado y que los invitados tengan todo lo que necesitan para disfrutar del evento.

**Empatía:** Es sensible a las necesidades y preferencias de sus invitados. Se esfuerza por crear un ambiente inclusivo donde todos se sientan respetados y valorados.

**Flexibilidad:** Un buen anfitrión es capaz de adaptarse a diferentes situaciones y necesidades. Está preparado para hacer ajustes de último minuto y resolver cualquier problema que pueda surgir durante el evento.

**Buena comunicación:** Comunica claramente los detalles del evento, como la hora de inicio, la ubicación y cualquier

### Formas de recibir y atender una casa

Recibir y atender una casa adecuadamente implica una serie de pasos y consideraciones para asegurarse de que los invitados se sientan bienvenidos y cómodos.

**Preparación anticipada:** Antes de la llegada de los invitados, asegúrate de que la casa esté limpia y ordenada. También es importante tener preparadas las áreas donde los invitados pasarán tiempo, como el salón, el comedor y los baños.

**Recepción cordial:** Cuando los invitados lleguen, recíbelos con una sonrisa y un saludo amable. Si es posible, ofréceles una bebida refrescante y algo ligero para picar mientras se acomodan. encontrar cosas como el baño, las toallas, etc.

**Ofrecer atención personalizada:** Durante la visita, asegúrate de estar disponible para atender las necesidades de tus invitados. Pregunta si necesitan algo en

otra información relevante. Está disponible para responder preguntas y brindar orientación a los invitados según sea necesario.

**facilitador de conversaciones:** Fomenta la interacción entre los invitados y crea oportunidades para que se conozcan y socialicen entre ellos. Está atento a posibles momentos incómodos o silenciosos y los aborda de manera sutil.

**Respeto y cortesía:** Muestra respeto y cortesía hacia todos los invitados, independientemente de su origen, edad o posición social. Trata a todos con amabilidad y consideración.

**Discreción:** Respeta la privacidad de sus invitados y evita temas sensibles o controversiales que puedan generar incomodidad.

particular y ofrece tu ayuda en caso de que surja algún problema.

**Mostrar la casa:** Si es necesario, guía a tus invitados por la casa para que se familiaricen con las diferentes áreas y se sientan cómodos.

**Brindar comodidades:** Haz que tus invitados se sientan como en casa proporcionándoles todo lo que necesiten para una estancia confortable. Esto puede incluir toallas limpias, artículos de tocador, acceso a Wi-Fi, etc.

**Respetar la privacidad:** Es importante respetar la privacidad de tus invitados y permitirles tiempo a solas si lo desean. No los agobies con atención excesiva, pero asegúrate de estar disponible si necesitan algo.

### Ofrecer entretenimiento y actividades:

Si es apropiado para la ocasión, considera ofrecer actividades de entretenimiento para tus invitados, como juegos de mesa, películas o música. Esto puede ayudar a crear un ambiente relajado y divertido.



**Despedida amable:** Cuando tus invitados estén listos para irse, despídelos con cortesía y agrádeceles por su visita. Si lo deseas, puedes ofrecerles algo para llevar, como sobras de comida o una pequeña golosina como muestra de agradecimiento por su visita



Figura 3

El buen invitado a casa

<https://grupocasaclub.wordpress.com/2013/10/31/protocolo-y-etiqueta-mesa>

### El buen invitado

Ser un buen invitado implica cumplir con ciertas expectativas y comportarse de manera respetuosa y considerada durante una visita

**Puntualidad:** Llegar a tiempo es una muestra de respeto hacia el anfitrión y demuestra que valoras su tiempo y esfuerzo en organizar el evento.

**Agradecimiento:** Expresar gratitud por la invitación y por la hospitalidad recibida

**Participación activa:** Contribuir al ambiente positivo del evento participando en conversaciones, juegos o actividades según corresponda. Mostrar interés genuino en los demás y en el evento

**Vestimenta adecuada:** Los invitados suelen vestirse de manera elegante y apropiada para la ocasión. Para los hombres, esto puede significar traje y corbata, mientras que, para las mujeres, puede ser un vestido formal o un conjunto de noche.

en sí ayuda a fortalecer los lazos sociales y a crear un ambiente agradable.

**Respeto por la propiedad ajena:** Cuidar y respetar la propiedad y el espacio del anfitrión es fundamental.

**Moderación en el consumo de alimentos y bebidas:** Evitar el exceso en el consumo de comida o bebida es importante para no generar incomodidad en el anfitrión ni en los demás invitados. Además, es cortés preguntar antes de servirse nuevamente.

**Ofrecer ayuda si es necesario:** Siempre es bienvenido ofrecer ayuda al anfitrión, ya sea con la preparación de la comida, la limpieza después del evento o cualquier otra tarea que pueda surgir. Sin embargo, es importante hacerlo de manera respetuosa y sin imponerse.

**Despedida agradecida:** Al finalizar el evento, despedirse cordialmente del anfitrión y expresar nuevamente gratitud por la invitación y la hospitalidad recibida es un gesto de cortesía que cierra la visita de manera positiva.

### Las comidas formales

Las comidas formales en la etiqueta y el protocolo siguen una serie de normas y prácticas específicas diseñadas para asegurar que el evento se desarrolle con elegancia y orden.

**Orden de precedencia:** En las comidas formales, suele haber un protocolo establecido sobre quién se sienta dónde en la mesa, basado en el rango, el título o la posición social de los invitados. Esto se conoce como el orden de precedencia y es importante



seguirlo para evitar cualquier malentendido o conflicto.

**Ubicación de los invitados:** Los invitados suelen ser acompañados a sus asientos por el anfitrión o un miembro del personal de servicio. Los lugares están generalmente marcados con tarjetas de ubicación o asignados de antemano según el protocolo establecido

**Servicio de múltiples platos:** En una comida formal, se sirven múltiples platos en un orden específico, comenzando con aperitivos o entrantes, seguidos de platos principales y postres. Es importante seguir el ritmo del servicio y esperar a que todos los invitados hayan sido servidos antes de comenzar a comer.

**Uso adecuado de cubiertos:** En una mesa formal, se utilizan varios tipos de cubiertos, cada uno diseñado para un tipo específico de alimento. Es importante saber cómo utilizar correctamente los cubiertos y seguir las normas de etiqueta relacionadas con su uso.

**Brindis y discursos:** En algunas ocasiones, se pueden realizar brindis o discursos durante una comida formal, especialmente en eventos especiales como bodas o celebraciones.



Figura 4  
Comida formal en la mesa  
[https://es.123rf.com/photo\\_87789869\\_hombre-de-negocios-asi%C3%A1tico-joven-en-traje-formal-comer-comer-comer-muchos-alimentos-en-la-mesa-en.html](https://es.123rf.com/photo_87789869_hombre-de-negocios-asi%C3%A1tico-joven-en-traje-formal-comer-comer-comer-muchos-alimentos-en-la-mesa-en.html)



# CUESTIONARIO UNIDAD I

---



## CUESTIONARIO CAPITULO I

### 1.-¿Qué es la etiqueta?

- a) Un código de comportamiento en eventos oficiales.
- b) Normas de cortesía y buenos modales.
- c) Reglas de precedencia en la mesa.
- d) Un conjunto de reglas para la comunicación escrita.

### 2.-¿Cuál es el propósito del protocolo en eventos formales?

- a) Establecer reglas para la comunicación en línea.
- b) Organizar el orden de precedencia y las formalidades.
- c) Dictar normas de comportamiento en la vida cotidiana.
- d) Definir reglas de cortesía en el ámbito empresarial.

### 3.-¿Cuál de las siguientes opciones es una forma adecuada de saludar en un evento formal?

- a) Dar un fuerte apretón de manos.
- b) Saludar con un abrazo a todos los presentes.
- c) Inclinar la cabeza ligeramente con una sonrisa.
- d) Ignorar a los demás y dirigirse directamente al anfitrión.

### 4.-¿Qué es lo primero que deberías hacer al sentarte a la mesa en un evento formal?

- a) Comenzar a comer de inmediato.
- b) Desplegar la servilleta en tu regazo
- c) Esperar a que todos estén sentados.
- d) Servirte comida antes que los demás.



**5.- ¿Qué tipo de vestimenta es generalmente apropiada para un evento de etiqueta semiformal?**

- a) Traje y corbata para hombres, vestido de cóctel para mujeres.
- b) Ropa casual.
- c) Vestimenta de gala.
- d) Camiseta y pantalones cortos.

**6.- ¿Cuál de las siguientes acciones es considerada una falta de etiqueta en la mesa?**

- a) Utilizar los cubiertos de manera adecuada.
- b) Hablar con la boca llena.
- c) Solicitar educadamente que pasen el salero.
- d) Servirse una porción excesiva de comida.

**7.-¿Qué significa RSVP en la etiqueta de un evento?**

- a) "Recuerda Seguir Viniendo Porfavor".
- b) "Responde Si Vas a Participar".
- c) "Rápido, Sé Valiente, Pronto".
- d) "Revisar, Seleccionar, Verificar, Preparar".

**8.-¿Cuál es la importancia de la puntualidad en un evento formal?**

- a) Es una falta de etiqueta llegar tarde.
- b) No es importante, ya que los eventos formales suelen retrasarse.
- c) Muestra que eres una persona ocupada y exitosa.
- d) Puede ser interpretado como una señal de cortesía.

**9.-¿Qué deberías hacer si te equivocas al llamar a alguien por su nombre en un evento?**

- a) Ignorar el error y seguir adelante.
- b) Disculparte brevemente y corregir el nombre
- c) Evitar hablar con esa persona por el resto del evento.



# 02



## PRESENTACIONES

---

# UNIDAD DOS

## Presentaciones en etiqueta y protocolo

### Presentarme ante el público

Presentarse ante el público es una habilidad importante que puede influir en la forma en que eres percibido y en el éxito de tu comunicación.

**Confianza:** Mantén una postura erguida y segura. Camina con determinación hacia el área designada para tu presentación y haz contacto visual con los miembros de la audiencia.

**Vestimenta apropiada:** Viste de manera adecuada para la ocasión y el contexto. Tu vestimenta debe ser profesional y apropiada para el público al que te diriges.

**Saludo inicial:** Comienza tu presentación con un saludo amable y cordial. Puedes incluir una breve introducción personal para establecer una conexión inicial con la audiencia.

**claridad y articulación:** Habla con claridad y articula cada palabra. Asegúrate de que tu voz sea lo suficientemente fuerte para que todos en la audiencia puedan escucharte claramente.

**Lenguaje corporal positivo:** Utiliza gestos abiertos y expresivos para enfatizar tus puntos y mantener el interés de la audiencia. Evita cruzar los brazos o adoptar posturas cerradas que puedan transmitir nerviosismo o falta de confianza.

**Conexión emocional:** Intenta establecer una conexión emocional con la audiencia compartiendo historias personales, ejemplos concretos o anécdotas relevantes. Esto puede ayudar a mantener el interés y la atención de la audiencia.



Figura 5  
Fuente. Presentaciones ante el público



Figura 6  
Presentaciones ante el público

### El saludo

El saludo es una forma de comunicación no verbal que se utiliza para establecer contacto, reconocimiento y cortesía entre personas.

El saludo puede manifestarse de diversas formas, como:

**Saludo verbal:** Incluye palabras como "hola", "buenos días", "buenas tardes", "buenas noches" u otras expresiones similares que denoten cortesía y respeto.

**Saludo físico:** Involucra el contacto físico, como un apretón de manos, un abrazo, un beso en la mejilla o algún otro gesto similar. La naturaleza y la forma de este saludo pueden variar según la cultura y el contexto social.

**Saludo gestual:** Puede consistir en gestos con las manos, como un gesto de cabeza, un saludo con la mano, un guiño o una inclinación del cuerpo, que

### Las Despedidas

Las despedidas son momentos que marcan el final de una interacción, encuentro o relación temporal entre personas.

#### Expresión de gratitud y buenos deseos:

Las despedidas suelen ir acompañadas de expresiones de agradecimiento y buenos deseos hacia la otra persona.

denotan reconocimiento y respeto hacia la otra persona.

El propósito del saludo es establecer una conexión inicial, mostrar cortesía y respeto hacia la otra persona, así como iniciar una interacción social de manera amigable y positiva. Es una forma de reconocer la presencia y dignidad del otro individuo, independientemente de su posición social, edad o género.

El saludo es una parte fundamental de las interacciones sociales y puede variar significativamente según el contexto cultural y las normas sociales específicas de cada comunidad.



Figura 7  
EL SALUDO

<https://spanishuninter.blog/2014/10/22/la-importancia-del-saludo-carta-de-presentacion-de-las-personas/>

Es importante ser consciente de estas diferencias y adaptarse adecuadamente al saludar a personas de diferentes culturas y contextos sociales.

Esto puede incluir palabras como "gracias por venir" o "ha sido un placer conocerle", seguidas de deseos de éxito, felicidad o seguridad en el camino por venir.

**Contacto físico:** En muchas culturas, las despedidas implican algún tipo de contacto físico, como un apretón de manos, un abrazo, un beso en la mejilla



o incluso un gesto como un golpe de puño o un toque en el hombro.

El tipo de contacto puede variar según la relación y la familiaridad entre las personas.

**Palabras de despedida:** Es común que las personas intercambien palabras de despedida significativas antes de separarse.

Estas pueden incluir expresiones como "hasta luego", "adiós", "nos vemos pronto" o "que tengas un buen día".

**Reflexión sobre la experiencia compartida:** A veces, las despedidas ofrecen la oportunidad de reflexionar sobre la experiencia compartida y los momentos compartidos durante el tiempo juntos.

Esto puede incluir recordatorios de eventos divertidos, gratos recuerdos o mensajes de agradecimiento por la compañía y el apoyo.

**Cierre emocional:** Las despedidas pueden ser emotivas, especialmente si

### **La sonrisa un factor clave**

La sonrisa es un factor clave en las interacciones sociales y la comunicación interpersonal.

La sonrisa es una expresión facial que se caracteriza por curvar los labios hacia arriba y, a menudo, revela los dientes. Es un gesto universalmente reconocido que denota felicidad, alegría, satisfacción, amabilidad y bienestar. Además de su significado emocional, la sonrisa desencadena una serie de reacciones psicológicas y fisiológicas tanto en el individuo que sonríe como en aquellos que la reciben:

**Bienestar emocional:** La sonrisa puede mejorar el estado de ánimo tanto del que sonríe como del que la observa. Genera sentimientos de alegría, felicidad y calidez, lo que puede mejorar las interacciones sociales y fortalecer los lazos emocionales.

se trata de separaciones prolongadas o finales definitivos.

En estos casos, es común expresar emociones como tristeza, nostalgia o afecto hacia la persona que se despide.

**Planes futuros:** Al despedirse, es posible que las personas discutan planes futuros para volver a encontrarse o mantenerse en contacto. Esto puede incluir la programación de futuras reuniones, intercambio de información de contacto o promesas de mantenerse en contacto a través de medios como llamadas telefónicas, mensajes de texto o redes sociales.

En resumen, las despedidas son momentos cargados de significado que marcan el final de una interacción interpersonal. Pueden incluir expresiones de gratitud, buenos deseos, contacto físico, palabras de despedida, reflexiones sobre la experiencia compartida y la expresión de emociones.

**Conexión interpersonal:** La sonrisa es una forma efectiva de establecer conexión con otras personas. Muestra apertura, interés y disposición para interactuar, lo que facilita la comunicación y fomenta relaciones positivas.

**Atracción y simpatía:** Una sonrisa sincera puede ser muy atractiva y generar simpatía hacia la persona que sonríe. Puede hacer que la persona parezca más accesible, amigable y agradable, lo que puede influir positivamente en las impresiones que los demás tienen de ella.

**Reducción del estrés:** Sonreír activa la liberación de endorfinas y otras sustancias químicas en el cerebro que pueden reducir el estrés, aliviar la tensión y promover una sensación de bienestar general.

**Mejora de la salud:** La sonrisa tiene beneficios para la salud física y mental. Puede fortalecer el sistema inmunológico,



reducir la presión arterial, aliviar el dolor y aumentar la longevidad.

En resumen, la sonrisa es mucho más que una expresión facial; es un poderoso medio de comunicación que influye en nuestras emociones, relaciones y bienestar general. Es una herramienta invaluable en las interacciones sociales que puede abrir puertas, fortalecer conexiones y mejorar la calidad de vida.



Figura 8 La sonrisa

<https://www.protocolo.org/social/etiqueta-social/la-sonrisa-en-el-mundo-y-la-etiqueta-social.html>

## El arte de Comunicarse

El arte de comunicarse se refiere a la habilidad de transmitir ideas, pensamientos, emociones o información de manera efectiva y significativa. Implica tanto la capacidad de expresarse claramente como la de escuchar y comprender a los demás.

El arte de comunicarse implica:

1. **Expresión clara y precisa:** La capacidad de comunicarse de manera clara y precisa, utilizando un lenguaje adecuado y comprensible para el público al que te diriges. Esto implica elegir las palabras adecuadas, estructurar la información de manera lógica y utilizar un tono y estilo de

comunicación apropiados para el contexto.

2. **Escucha activa:** La habilidad de escuchar atentamente a los demás, prestando atención a sus palabras, tono de voz y lenguaje corporal. Esto implica mantener contacto visual, hacer preguntas para aclarar cualquier punto confuso y demostrar empatía hacia las preocupaciones y opiniones de los demás.
3. **Empatía y comprensión:** La capacidad de ponerse en el lugar de los demás y comprender sus pensamientos, sentimientos y perspectivas. Esto implica mostrar empatía hacia las experiencias y preocupaciones de los demás, así como ser receptivo a sus necesidades y deseos.
4. **Adaptabilidad:** La habilidad de adaptar tu estilo de comunicación según el público y el contexto. Esto implica ser consciente de las diferencias individuales, culturales y situacionales, y ajustar tu enfoque de comunicación en consecuencia para maximizar la efectividad y evitar malentendidos.
5. **Claridad en la comunicación no verbal:** La capacidad de utilizar el lenguaje corporal, gestos y expresiones faciales de manera coherente con el mensaje que estás transmitiendo verbalmente. Esto implica mantener una postura abierta y receptiva, utilizar gestos apropiados para enfatizar puntos clave y mantener contacto visual con tu audiencia.
6. **Respeto y cortesía:** La importancia de comunicarse de manera respetuosa y cortés en todas las interacciones. Esto implica mostrar consideración hacia los demás, respetar sus opiniones y limitaciones, y evitar comportamientos o palabras que puedan causar ofensa o conflicto.



## Definir el comportamiento en lugares públicos

El comportamiento de una persona en lugares públicos se refiere a la manera en que actúa y se relaciona con otros mientras está fuera de su entorno privado. Este comportamiento puede variar dependiendo del contexto, las normas sociales y culturales, así como de las expectativas individuales y las circunstancias específicas del lugar público en cuestión.

En general, un comportamiento apropiado en lugares públicos se caracteriza por:

**Respeto hacia los demás:** Significa mostrar consideración y cortesía hacia las personas que nos rodean, incluyendo el respeto por su espacio personal, su privacidad y sus derechos. Esto implica ser consciente de cómo nuestras acciones pueden afectar a los demás y actuar de manera responsable para evitar causar molestias o incomodidades innecesarias.

**Cumplimiento de las normas y regulaciones:** Significa respetar las normas y regulaciones establecidas para el lugar público en cuestión, como las normas de tráfico en la calle, las políticas de comportamiento en lugares como restaurantes o parques, o las reglas de conducta en eventos públicos o instalaciones gubernamentales.

**Higiene y cuidado personal:** Incluye mantener una buena higiene personal y cuidado de la apariencia, así como tener en cuenta el impacto de nuestro comportamiento en el entorno público, como no dejar basura o cuidar de las instalaciones públicas.

**Tolerancia y diversidad:** Significa respetar la diversidad de personas y puntos de vista que podemos encontrar en lugares públicos, y estar abierto a la convivencia pacífica con personas de diferentes orígenes, culturas, religiones u orientaciones.

**Seguridad y prevención de riesgos:** Implica actuar de manera segura y responsable para evitar poner en peligro nuestra propia seguridad y la de los demás en entornos públicos. Esto puede incluir seguir las normas de tráfico, no distraerse mientras se conduce, y estar atento a posibles peligros o situaciones de riesgo.

**Civismo y solidaridad:** Significa contribuir al bienestar común y la convivencia pacífica en los lugares públicos, mostrando un comportamiento cívico y solidario hacia los demás miembros de la comunidad. Esto puede incluir ayudar a los demás en caso de necesidad, respetar los espacios comunes y participar en actividades que promuevan el bienestar colectivo.



# CUESTIONARIO UNIDAD II

---



## CUESTIONARIO CAPÍTULO II

**1.-¿Cuál de las siguientes opciones es una forma común de saludo verbal?**

- a) Apretón de manos
- b) Beso en la mejilla
- c) "Hola"
- d) Inclinación de cabeza

**2.-¿Qué tipo de saludo implica el contacto físico más común en muchas culturas occidentales?**

- a) Abrazo
- b) Apretón de manos
- c) Beso en la mejilla
- d) Golpe de puño



**3.-¿Qué gesto se asocia comúnmente con un saludo a distancia?**

- a) Apretón de manos
- b) Inclinación de cabeza
- c) Saludo con la mano
- d) Abrazo

**4.-¿Cuál de las siguientes expresiones es un saludo formal común?**

- a) "¿Qué tal?"
- b) "¿Cómo estás?"
- c) "Buenos días"
- d) "Hola"

**5.-¿Qué gesto se usa típicamente para saludar en muchas culturas asiáticas?**

- a) Beso en la mejilla
- b) Apretón de manos
- c) Inclinación de cabeza



d) Abrazo

**6.-¿Qué parte del cuerpo se suele usar para saludar en un saludo con la mano?**

a) El puño

b) El codo

c) La palma

d) Los dedos

**7.-¿Cuál de las siguientes acciones es un saludo no verbal común?**

a) Apretón de manos

b) Inclinación de cabeza

c) Beso en la mejilla

d) Golpe de puño

**8.-¿Qué saludo se considera tradicionalmente apropiado en un entorno empresarial o formal?**

a) Abrazo

b) Beso en la mejilla

c) Apretón de manos

d) Saludo con la mano



# 03



## LA VIDA FAMILIAR

---



# UNIDAD TRES

## La Vida Familiar



Figura 10.  
La vida familiar  
<https://www2.claro.com.co/institucional/frases-para-la-familia/>

### La vida Familiar

La vida familiar se refiere al conjunto de relaciones, actividades y experiencias que se comparten entre los miembros de una familia. Implica no solo los lazos biológicos, sino también los lazos emocionales y afectivos que se desarrollan dentro del grupo familiar.

**Relaciones familiares:** La vida familiar implica las relaciones y vínculos que se establecen entre padres, hijos, hermanos, abuelos y otros parientes cercanos. Estas relaciones pueden ser de apoyo, amor, cuidado, comprensión y compañerismo.

**Convivencia y actividades compartidas:** La vida familiar implica vivir juntos bajo el mismo techo y participar en actividades y rutinas diarias como comer juntos, hacer tareas domésticas, celebrar eventos importantes y pasar tiempo de calidad en familia.

**Crianza y educación de los hijos:** La vida familiar también implica la responsabilidad de criar y educar a los hijos, enseñándoles valores, normas sociales, habilidades prácticas y emocionales, así como brindándoles

apoyo y orientación a lo largo de su desarrollo.

### Apoyo emocional y afectivo:

La familia es un lugar donde los miembros pueden encontrar apoyo emocional y afectivo en momentos de alegría, tristeza, dificultad o crisis. La vida familiar implica estar allí para los demás, escuchar, consolar, animar y celebrar juntos los logros y éxitos.

### Comunicación y resolución de conflictos:

La vida familiar implica la comunicación abierta y honesta entre sus miembros, así como la capacidad de resolver conflictos y problemas de manera constructiva y respetuosa.

- 1. Tradiciones y valores compartidos:** La vida familiar implica la transmisión de tradiciones, valores, creencias y costumbres de generación en generación, creando una identidad familiar única y fortaleciendo el sentido de pertenencia y unidad.
- 2. Adaptabilidad y cambios:** La vida familiar implica enfrentar cambios, desafíos y crisis a lo largo del tiempo, y aprender a adaptarse y crecer juntos como familia frente a diferentes situaciones y circunstancias.



En resumen, la vida familiar es una parte fundamental de la experiencia humana que proporciona amor, apoyo, compañerismo y sentido de pertenencia a sus miembros. Implica relaciones cercanas y afectivas, convivencia, crianza de los hijos, comunicación, valores compartidos, tradiciones y la capacidad de adaptarse y crecer juntos a lo largo del tiempo.

## Los valores

Los valores vienen de casa" es un dicho popular que hace referencia a la influencia que la familia ejerce en la formación de los valores morales, éticos y culturales de los individuos. Este refrán sugiere que gran parte de los valores que una persona posee se desarrollan y se inculcan en el entorno familiar durante la infancia y la adolescencia.

Los valores que vienen de casa incluyen principios fundamentales como la honestidad, la integridad, el respeto, la responsabilidad, la solidaridad, la empatía, la tolerancia y la justicia, entre otros.

Estos valores se transmiten a través de las interacciones diarias, los ejemplos que los padres y otros miembros de la familia establecen, así como a través de las normas, tradiciones y costumbres familiares.

La familia proporciona el primer y principal contexto en el que los individuos aprenden sobre el mundo, la moralidad y cómo relacionarse con los demás. Los padres y cuidadores tienen una influencia significativa en la formación de los valores de sus hijos a través de su comportamiento, sus enseñanzas directas y el ambiente que crean en el hogar.



Figura 11. Los valores

<https://www.psicologia-online.com/valores-humanos-definicion-lista-tipos-y-ejemplos-4230.html>

## Responsabilidades y Tareas:

**Tareas del hogar:** Asignar responsabilidades como la limpieza, la cocina, y el cuidado del jardín puede ayudar a mantener el hogar en orden y reducir el estrés. La clave está en la comunicación y en acordar quién hace qué, basándose en las capacidades y horarios de cada miembro.

**Cuidado de los hijos:** Dividir el tiempo de cuidado de los niños puede ser crucial, especialmente si ambos padres trabajan. Alternar entre llevar a los niños a la escuela, ayudarlos con las tareas y participar en actividades extracurriculares puede crear un equilibrio.

## Tiempo y Actividades

**Tiempo en familia:** Es importante reservar tiempo para actividades en conjunto, como cenas familiares, fines de semana de esparcimiento o eventos especiales. Este tiempo fortalece los lazos y crea recuerdos positivos.



**Tiempo individual:** Cada miembro de la familia necesita tiempo para sí mismo para recargar energías y seguir desarrollándose como individuo. Esto puede incluir hobbies, tiempo con amigos o simplemente relajarse solo.

### 1. Comunicación:

**Reuniones familiares:** Tener reuniones regulares para discutir temas importantes, resolver conflictos y planificar eventos puede ayudar a mantener a todos en la misma página.

**Expresión de sentimientos:** Fomentar un ambiente donde todos se sientan cómodos compartiendo sus pensamientos y emociones es fundamental para resolver problemas y mantener relaciones saludables.

### 2. Finanzas:

**Presupuesto familiar:** Crear y seguir un presupuesto puede ayudar a manejar el dinero de manera efectiva y evitar tensiones relacionadas con gastos.

**Ahorro y gastos:** Decidir en conjunto cómo manejar el ahorro para metas comunes y cómo distribuir los gastos también es clave para una buena gestión financiera familiar.

### 3. Equilibrio Trabajo-Vida Personal:

**Trabajo y responsabilidades familiares:** Encontrar un equilibrio entre las demandas del trabajo y las necesidades del hogar puede ser un desafío. Es útil establecer límites claros y buscar soluciones como horarios flexibles o trabajo desde casa cuando sea posible.

#### Tareas Domésticas:

**Limpieza Personal y del Espacio Común:** Involucrar a los hijos en la limpieza de su

propio espacio (como su habitación) y de áreas comunes (como la sala y la cocina) les enseña la importancia del orden y la responsabilidad. Las tareas pueden incluir hacer la cama, limpiar el polvo, barrer, y recoger sus pertenencias.

**Cuidado de Ropa:** A medida que los niños crecen, pueden aprender a hacer su propia colada, planchar su ropa o incluso ayudar con la compra y organización de ropa limpia.

### 1. Participación en la Cocina:

**Preparación de Comidas:** Los hijos pueden participar en la preparación de comidas, desde tareas simples como lavar vegetales hasta ayudar en la cocción bajo supervisión. Esto les enseña habilidades de cocina y fomenta hábitos alimenticios saludables.

**Limpieza Post-Comida:** Ayudar a limpiar después de las comidas, como lavar platos, secar y guardar utensilios y limpiar superficies, es una tarea importante que fomenta la colaboración y el trabajo en equipo.

### 2. Responsabilidades de Cuidado:

**Cuidado de Mascotas:** Si la familia tiene mascotas, los hijos pueden asumir responsabilidades relacionadas, como alimentar a los animales, sacarles a pasear o limpiar su área. Esto les enseña empatía y el compromiso con el bienestar de otros seres vivos.

**Cuidado de Hermanos Menores:** En algunas familias, los hijos mayores pueden ayudar en el cuidado de los más pequeños, como vigilarlos mientras los padres están ocupados o ayudar con las tareas escolares de los hermanos.



### 3. Participación en la Planificación Familiar:

**Tareas Administrativas:** Los hijos pueden involucrarse en la organización de la familia, como ayudar con la planificación de actividades familiares, organizar el calendario o colaborar en la creación de listas de compras.

**Participación en Decisiones:** Involucrar a los hijos en decisiones familiares, cuando sea apropiado, como elegir el menú de la semana o planificar un viaje, les da un sentido de responsabilidad y les enseña sobre la toma de decisiones.

### 4. Gestión de Recursos:

**Uso de Recursos:** Enseñar a los hijos a usar recursos de manera responsable, como el agua, la electricidad y el papel, les ayuda a comprender el impacto de sus acciones en el hogar y el medio ambiente.

**Contribución Económica:** Dependiendo de la edad, los hijos pueden aprender a manejar su propio dinero, ahorrar y entender la relación entre trabajo y recompensas.

### 5. Responsabilidad en la Educación y el Desarrollo Personal:

**Tareas Escolares:** Mantenerse al día con las tareas escolares y estudiar de manera regular es una responsabilidad clave. Los hijos deben aprender a gestionar su tiempo y cumplir con sus obligaciones académicas.

**Desarrollo de Habilidades:** Fomentar el desarrollo de habilidades personales, como la

organización y la autodisciplina, es una responsabilidad que contribuye al crecimiento general del niño.

Asignar responsabilidades a los hijos no solo ayuda a mantener el hogar en orden, sino que también contribuye a su desarrollo como individuos responsables y autónomos. Es importante ajustar las tareas a la edad y capacidades del niño y proporcionar orientación y apoyo según sea necesario.





# CUESTIONARIO UNIDAD III

---



## CUESTIONARIO CAPÍTULO III

### **1.-¿Qué aspecto es fundamental para la vida familiar?**

- a) Relaciones laborales
- b) Relaciones escolares
- c) Relaciones entre los miembros de la familia
- d) Relaciones con amigos

### **2.-¿Cuál de las siguientes actividades no suele estar asociada con la vida familiar?**

- a) Comer juntos
- b) Realizar actividades recreativas en familia
- c) Trabajar individualmente todo el tiempo
- d) Celebrar eventos importantes juntos

### **3.-¿Qué significa la comunicación en la vida familiar?**

- a) Transmitir secretos
- b) Hablar solo sobre temas de trabajo
- c) Compartir ideas, preocupaciones y logros
- d) No hablar en absoluto

### **4.-¿Qué puede proporcionar la vida familiar a sus miembros?**

- a) Apoyo emocional y afectivo
- b) Conflictos constantes
- c) Desinterés en las actividades familiares
- d) Aislamiento social

### **5.-¿Cuál de las siguientes afirmaciones es cierta sobre la vida familiar?**

- a) Siempre se trata de sangre
- b) Siempre se basa en lazos emocionales
- c) Puede incluir a personas que no tienen relación biológica
- d) Solo incluye a personas de la misma edad



**6.-¿Qué implica la responsabilidad en la vida familiar?**

- a) No cumplir con las tareas asignadas
- b) Compartir las tareas del hogar de manera equitativa
- c) Dejar que una sola persona se encargue de todo
- d) Ignorar las necesidades de los demás miembros de la familia

**7.-¿Qué es importante para mantener relaciones saludables en la vida familiar?**

- a) Falta de comunicación
- b) Falta de apoyo
- c) Respeto mutuo
- d) Competencia constante

**8.-¿Cuál es uno de los propósitos principales de la vida familiar?**

- a) Establecer jerarquías
- b) Resolver conflictos
- c) Brindar amor y seguridad
- d) Ignorar las necesidades de los demás

**9.-¿Qué significa la expresión "unidad familiar"?**

- a) No relacionarse entre sí
- b) Unirse para apoyar a los demás
- c) No hablar entre sí
- d) Separarse lo más posible

# 04



## LA VESTIMENTA EJECUTIVA

---



# UNIDAD CUATRO

## PRINCIPIOS BÁSICOS

### La Vestimenta Ejecutiva

La vestimenta ejecutiva se refiere a un estilo de vestimenta profesional y formal utilizado en entornos empresariales y corporativos. Este tipo de vestimenta está diseñado para transmitir una imagen de autoridad, competencia y profesionalismo en el lugar de trabajo. Aquí hay una descripción detallada de la vestimenta ejecutiva:

**Traje de negocios para hombres:** La vestimenta ejecutiva para hombres generalmente incluye un traje de dos piezas que consiste en un saco de vestir y pantalones a juego. Los colores comunes son el azul marino, el gris o el negro. El saco suele estar acompañado de una camisa de vestir de color blanco, azul claro o gris, y una corbata de seda lisa o con un patrón discreto. Los zapatos deben ser de cuero y de estilo formal, como mocasines, zapatos Oxford o zapatos de vestir, generalmente en negro o marrón oscuro.

**Traje de negocios para mujeres:** Para las mujeres, la vestimenta ejecutiva puede incluir un traje de dos piezas con una chaqueta de corte clásico y una falda o pantalones a juego. Los colores neutros como el negro, el gris, el azul marino o el beige son comunes. También se puede optar por un vestido de corte sencillo y clásico que llegue hasta la rodilla o justo por encima de ella. Las blusas deben ser de tejidos de calidad, como seda o

### El trato entre ejecutivos

El trato entre ejecutivos debe caracterizarse por la profesionalidad, el respeto mutuo, la cortesía y la eficacia en la comunicación.

algodón, en colores suaves o neutros. Los zapatos deben ser de tacón bajo o medio y de estilo clásico, como zapatos de salón o mocasines, preferiblemente en colores oscuros como negro o marrón.

**Accesorios:** Los accesorios en la vestimenta ejecutiva deben ser discretos y elegantes. Para los hombres, esto puede incluir una corbata sobria, un reloj de pulsera clásico y gemelos si se usa camisa de puño doble. Para las mujeres, se pueden agregar joyas discretas como pendientes pequeños, pulseras finas o un reloj de pulsera elegante. Los bolsos y carteras deben ser de buena calidad y de estilo clásico, en colores que combinen con el resto del atuendo.

**Maquillaje y peinado:** El maquillaje y el peinado deben ser sobrios y profesionales. Se recomienda un maquillaje natural y discreto, evitando colores llamativos o excesivamente brillantes. El cabello debe estar limpio, bien peinado y recogido si es necesario, para mantener una apariencia pulcra y ordenada.

En resumen, la vestimenta ejecutiva se caracteriza por su formalidad, sobriedad y elegancia, y está diseñada para transmitir una imagen profesional y competente en el entorno empresarial. Es importante adaptar la vestimenta ejecutiva al código de vestimenta específico de cada empresa y mantener un aspecto impecable en todo momento.

Aquí tienes algunos aspectos importantes que deben considerarse:

**Profesionalismo:** Los ejecutivos deben interactuar entre sí con un alto grado de profesionalismo en todas las



interacciones, manteniendo la integridad y la ética en sus acciones y decisiones

**Respeto mutuo:** Es fundamental que los ejecutivos se traten entre sí con respeto y consideración, reconociendo y valorando las habilidades, experiencias y perspectivas únicas de cada individuo.

**Cortesía:** Las interacciones entre ejecutivos deben ser corteses y educadas en todo momento, incluyendo un lenguaje respetuoso, gestos amables y una actitud receptiva hacia las ideas y opiniones de los demás.

**Comunicación clara y efectiva:** La comunicación entre ejecutivos debe ser clara, directa y efectiva, evitando malentendidos y asegurando que todos estén en la misma página en cuanto a objetivos, expectativas y responsabilidades.

**Colaboración y trabajo en equipo:** Los ejecutivos deben estar dispuestos a colaborar entre sí y trabajar en equipo para lograr los objetivos organizacionales, compartiendo información, recursos y apoyo cuando sea necesario.

**Liderazgo y ejemplo:** Los ejecutivos deben ejercer un liderazgo positivo y servicial, actuando como modelos a seguir para otros empleados y promoviendo una cultura organizacional basada en la integridad, la excelencia y el trabajo en equipo.

**Solución de problemas:** Cuando surgen desafíos o conflictos, los ejecutivos deben abordarlos de manera constructiva y proactiva, buscando soluciones mutuamente beneficiosas y utilizando el diálogo abierto y la negociación para resolver diferencias.

**Confidencialidad:** Es fundamental que los ejecutivos respeten la confidencialidad de la información sensible o privada compartida dentro del entorno ejecutivo, evitando divulgar información confidencial a personas no autorizadas. En resumen, el trato entre ejecutivos debe basarse en principios de profesionalismo, respeto mutuo, cortesía, comunicación efectiva, colaboración, liderazgo ejemplar, resolución de problemas y confidencialidad. Estos elementos contribuyen a crear un entorno ejecutivo positivo y productivo que promueva el éxito organizacional y el crecimiento personal y profesional de todos los involucrados.

## LA PSICOLOGÍA DE LOS COLORES

### Introducción a los colores representativos de vestimenta.

La vestimenta es una forma poderosa de comunicación no verbal, y los colores que elegimos para vestir juegan un papel crucial en la forma en que somos percibidos. Los colores pueden transmitir una variedad de mensajes y emociones, y su significado puede variar según el contexto cultural, el entorno profesional y las tendencias de moda.

Entender los colores representativos de la vestimenta te permite hacer elecciones informadas que pueden influir en la primera impresión que causas, el impacto que tienes en los demás y la forma en que te sientes contigo mismo.



## Introducción a los Colores Representativos de Vestimenta

Los colores en la vestimenta no solo reflejan la personalidad de quien los usa, sino que también están cargados de significados simbólicos y culturales. A continuación, exploraremos cómo diferentes colores pueden influir en la percepción y la impresión que causan:

### 1. Blanco:

**Significado:** Pureza, limpieza, simplicidad.

**Contexto:** En muchas culturas, el blanco es asociado con la pureza y la inocencia. En el ámbito profesional, el blanco es común en camisas y blusas, transmitiendo una imagen de limpieza y seriedad. Sin embargo, en algunos países asiáticos, el blanco es tradicionalmente un color de luto.

### 2. Negro:

**Significado:** Elegancia, autoridad, sofisticación.

**Contexto:** El negro es frecuentemente utilizado en eventos formales y profesionales por su capacidad para transmitir una imagen de sofisticación y seriedad. También se asocia con el poder y la autoridad, y es un color común en trajes y vestidos de noche.

### 3. Azul:

**Significado:** Confianza, estabilidad, profesionalismo.

**Contexto:** El azul es un color popular en el entorno laboral, especialmente en tonos como el azul marino, que transmite confianza y estabilidad. Se usa a menudo en trajes de negocios, ya que se percibe como un color confiable y profesional.

### 4. Rojo:

**Significado:** Energía, pasión, poder.

**Contexto:** El rojo es un color vibrante que atrae la atención y puede transmitir confianza y energía. En el ámbito profesional, el rojo puede ser usado para destacar o para transmitir una fuerte presencia. Sin embargo, también puede ser percibido como agresivo si no se usa con moderación.

### 5. Verde:

**Significado:** Equilibrio, frescura, crecimiento.

**Contexto:** El verde está asociado con la naturaleza y el equilibrio. En la vestimenta, puede transmitir una imagen de frescura y crecimiento. Los tonos más oscuros, como el verde bosque, también pueden ser apropiados para el entorno profesional, mostrando un sentido de estabilidad.

### 6. Amarillo:

**Significado:** Optimismo, creatividad, energía.

**Contexto:** El amarillo es un color brillante y alegre que puede transmitir optimismo y creatividad. Sin embargo, su uso en la vestimenta profesional debe ser moderado, ya que puede ser visto como demasiado llamativo en contextos formales.

### 7. Gris:

**Significado:** Neutralidad, profesionalismo, sofisticación.



**Contexto:** El gris es un color neutro que se usa frecuentemente en el entorno profesional por su capacidad para transmitir una imagen de sofisticación y profesionalismo sin ser demasiado llamativo. Es una opción segura para trajes y ropa de oficina.

## 8. Marrón:

**Significado:** Calidez, estabilidad, seriedad.

**Contexto:** El marrón es un color asociado con la tierra y la estabilidad. En la vestimenta, puede transmitir una imagen de seriedad y confiabilidad. Los tonos más oscuros, como el marrón chocolate, pueden ser adecuados para entornos profesionales.

## Consideraciones Culturales

Es importante tener en cuenta que los significados de los colores pueden variar ampliamente entre diferentes culturas. Por ejemplo:

- **En algunas culturas asiáticas,** el rojo es considerado un color de buena suerte y prosperidad.
- **En los países occidentales,** el negro es tradicionalmente un color de luto, mientras que en el contexto de la moda, puede simbolizar sofisticación.
- **Conclusión**

Elegir los colores adecuados para tu vestimenta puede tener un impacto significativo en cómo eres percibido en diferentes contextos.

Comprender los significados asociados con los colores y las expectativas culturales puede ayudarte a hacer elecciones de vestimenta más

informadas, adecuadas para la ocasión y efectivas en transmitir el mensaje que deseas comunicar. La moda y el estilo personal no solo se basan en la estética, sino también en el poder del color para influir en la percepción y la comunicación.



Figura 12. – La Psicología de los colores  
[https://www.tuasesordemoda.com/psicologia-de-la-ropa/#google\\_vignette](https://www.tuasesordemoda.com/psicologia-de-la-ropa/#google_vignette)

## TRATO ENTRE EJECUTIVOS

El trato entre ejecutivos, también conocido como etiqueta empresarial o protocolo ejecutivo, es fundamental para mantener relaciones profesionales efectivas y respetuosas en el ámbito corporativo. Aquí te presento algunos aspectos clave a tener en cuenta:

1. **Respeto y Cortesía:** Siempre muestra respeto hacia los demás ejecutivos, sin importar su posición. Usa títulos formales (como "Señor" o "Señora") cuando sea apropiado y mantén un tono cortés en todas las comunicaciones.



2. **Comunicación Clara:** Sé claro y conciso en tus comunicaciones. Evita el uso de jerga innecesaria o tecnicismos que puedan no ser comprendidos por todos los involucrados.
3. **Puntualidad:** La puntualidad es crucial. Llega a tiempo a las reuniones y respeta los horarios establecidos. Si hay un retraso inevitable, informa a los demás con antelación.
4. **Vestimenta Apropiaada:** Adapta tu vestimenta al entorno y a la cultura de la empresa. La apariencia profesional siempre es importante, y en ambientes más formales, la vestimenta debe ser más conservadora.
5. **Escucha Activa:** Presta atención a lo que otros ejecutivos tienen que decir y demuestra interés en sus opiniones y perspectivas. La escucha activa ayuda a construir relaciones sólidas y a entender mejor las necesidades y expectativas de los demás.
6. **Confidencialidad:** Mantén la confidencialidad de la información sensible. Lo que se discute en una reunión o se comparte en un entorno corporativo debe manejarse con discreción.
7. **Agradecimiento y Reconocimiento:** Muestra agradecimiento por el tiempo y el esfuerzo de los demás. Reconoce el trabajo bien hecho y felicita a tus colegas por sus logros.
8. **Manejo de Conflictos:** Aborda los conflictos de manera profesional. Busca soluciones constructivas y evita personalizar los problemas. La diplomacia y la objetividad son clave en la resolución de conflictos.
9. **Red de Contactos:** Construye y mantén una red de contactos dentro y fuera de la empresa. Establecer relaciones sólidas con otros ejecutivos puede ser beneficioso para tu

desarrollo profesional y para la empresa.

10. **Responsabilidad y Compromiso:** Cumple con tus compromisos y responsabilidades. Si te encargas de una tarea o de seguir un proyecto, asegúrate de cumplir con lo prometido y de informar sobre cualquier avance o problema.

Estos principios ayudan a establecer un ambiente de trabajo profesional y colaborativo, favoreciendo el éxito tanto en las relaciones personales como en los objetivos corporativos.

## DEPARTAMENTO DE PROTOCOLO DE LA EMPRESA

El Departamento de Protocolo en una empresa es una unidad especializada que se encarga de gestionar y coordinar todas las actividades relacionadas con la etiqueta, el protocolo y la organización de eventos. Este departamento juega un papel crucial en la imagen y la representación de la empresa, asegurando que las interacciones tanto internas como externas se manejen con el más alto nivel de profesionalismo. Aquí tienes una descripción de las funciones típicas y la estructura de un Departamento de Protocolo:

### Funciones del Departamento de Protocolo

#### 1. Organización de Eventos:

Planificación y ejecución de eventos corporativos, como conferencias, lanzamientos de productos, cenas de gala y reuniones importantes.

Coordinación de detalles como la selección de lugares, catering, decoración, y entretenimiento.



## 2. **Gestión de Invitaciones y Recepciones:**

Elaboración y envío de invitaciones para eventos.

Coordinación de la recepción de invitados, incluyendo la gestión de confirmaciones y la preparación de agendas.

## 3. **Protocolo y Etiqueta:**

Asesoramiento sobre normas de protocolo y etiqueta para interacciones tanto internas como externas.

Capacitación del personal en aspectos de etiqueta empresarial y protocolo.

## 4. **Relaciones Públicas y Representación:**

Actuar como punto de contacto para visitas de dignatarios, clientes importantes y otras partes externas.

Asegurar que la representación de la empresa en eventos y reuniones sea consistente con la imagen y los valores de la empresa.

## 5. **Gestión de Regalos y Reconocimientos:**

Coordinación de la entrega de regalos corporativos y reconocimientos.

Asegurarse de que los obsequios sean apropiados y se entreguen en el momento adecuado.

## 6. **Preparación de Documentación Formal:**

Redacción y revisión de discursos, comunicados y otros documentos formales relacionados con eventos y ocasiones especiales.

## 7. **Coordinación con Otros Departamentos:**

Trabajar en conjunto con los departamentos de marketing, recursos humanos, y otros para asegurar que las actividades de protocolo estén alineadas con las estrategias corporativas.

## **ESTRUCTURA DEL DEPARTAMENTO DE PROTOCOLO**

### 1. **Director de Protocolo:**

Encargado de supervisar todas las actividades del departamento.

Toma decisiones estratégicas y se asegura de que las políticas de protocolo sean seguidas.

### 2. **Coordinador de Eventos:**

Responsable de la planificación y ejecución de eventos.

Gestiona los detalles logísticos y coordina con proveedores y otros equipos.

### 3. **Especialista en Protocolo y Etiqueta:**

Ofrece asesoría sobre normas de protocolo y etiqueta.

Organiza capacitaciones y talleres para el personal.

### 4. **Asistente de Protocolo:**



Apoya en la gestión de invitaciones, recepción de invitados y otras tareas administrativas.

Maneja la logística diaria y ayuda en la organización de eventos.

#### 5. **Administrador de Relaciones Públicas:**

Encargado de manejar las relaciones con medios de comunicación y otras partes externas.

Asegura una comunicación efectiva y positiva con los stakeholders.

### **Implementación y Mejora Continua**

**Evaluación y Retroalimentación:** El departamento debe implementar un sistema para evaluar la efectividad de sus actividades y recoger retroalimentación para realizar mejoras continuas.

**Adaptación:** A medida que la empresa crece y cambia, el departamento de protocolo debe adaptarse para cumplir con nuevas necesidades y desafíos.

### **ETIQUETA INTERNACIONAL**

La etiqueta internacional se refiere a las normas y prácticas de cortesía que facilitan la comunicación y el entendimiento entre personas de diferentes culturas y países. Estas normas ayudan a evitar malentendidos y a fomentar relaciones profesionales y personales respetuosas en un entorno global. Aquí te proporciono una guía general sobre la etiqueta internacional, que puede ser útil en diversos contextos, desde negocios hasta interacciones sociales.

### **ASPECTOS CLAVE DE LA ETIQUETA INTERNACIONAL**

#### 1. **Saludo y Presentaciones:**

**Firmas:** En muchas culturas, un apretón de manos firme es común. Sin embargo, en algunos países, como Japón, una inclinación es más apropiada. En el Medio Oriente, puede ser común un saludo más cercano, como un abrazo, especialmente entre personas del mismo sexo.

**Título y Nombre:** Usa títulos formales y apellidos a menos que se indique lo contrario. En culturas como la alemana, la formalidad en los títulos es crucial, mientras que en los Estados Unidos y en países nórdicos se tiende a usar el nombre de pila más rápidamente.

#### 2. **Comunicación:**

**Lenguaje:** Asegúrate de usar un lenguaje claro y evita jerga o modismos que puedan no ser comprendidos. Si no hablas el idioma local, considera aprender algunas frases básicas o usar servicios de traducción.

**Estilo de Comunicación:** En culturas como la estadounidense o la australiana, la comunicación tiende a ser directa y explícita. En contraste, en culturas asiáticas, como la japonesa o la china, la comunicación puede ser más indirecta y matizada.

#### 3. **Modales en la Mesa:**



**Comidas Formales:** En Europa y América del Norte, se espera que los cubiertos se usen de manera específica, y que las manos permanezcan sobre la mesa (pero no los codos). En algunos países asiáticos, como China y Japón, los palillos tienen reglas específicas para su uso, y es importante no clavarlos en el arroz o usarlos para señalar.

#### 4. **Vestimenta:**

**Código de Vestimenta:** Adapta tu vestimenta a las normas locales y al contexto del evento. En algunos países, como Francia o Italia, la moda y la elegancia son altamente valoradas, mientras que, en lugares más informales, como los Estados Unidos, la vestimenta puede ser más casual.

#### 5. **Puntualidad:**

**Respeto por el Tiempo:** La puntualidad se valora en la mayoría de las culturas, pero el grado de rigidez varía. En países como Alemania y Suiza, la puntualidad es crucial. En otros lugares, como en algunos países de América Latina o del Medio Oriente, puede haber una mayor flexibilidad.

#### 6. **Regalos y Cortesías:**

**Regalos:** Los regalos pueden ser una forma importante de mostrar respeto y aprecio. Sin embargo, la elección del regalo debe ser considerada cuidadosamente. En algunos países, como Japón, es importante evitar regalar objetos que puedan simbolizar la muerte, como relojes o pañuelos.

**Modales:** Siempre muestra agradecimiento por los regalos y

cortésmente rechaza los obsequios si la cultura local así lo requiere.

#### 7. **Normas Culturales y Religiosas:**

**Respeto por las Creencias:** Asegúrate de conocer y respetar las prácticas religiosas y culturales locales. Por ejemplo, en muchos países musulmanes, es importante vestirse modestamente y respetar los horarios de oración.

**Comportamiento Público:** En algunas culturas, como la saudita o la de los Emiratos Árabes Unidos, es importante comportarse de manera reservada en público y respetar las normas sociales y religiosas.

#### 8. **Uso de la Tecnología:**

**Comunicación Digital:** En algunos países, como en Corea del Sur, el uso de la tecnología en el ámbito profesional es altamente valorado.



# CUESTIONARIO UNIDAD IV

---



## CUESTIONARIO CAPÍTULO IV

**1.-¿Cuál de los siguientes accesorios podría complementar un atuendo de vestimenta ejecutiva para hombres?**

- a) Corbata.
- b) Gafas de sol.
- c) Gorra.
- d) Collar de cuentas.

**2.-¿Cuál de las siguientes opciones es una descripción adecuada de la vestimenta ejecutiva para mujeres?**

- a) Vestido de noche con lentejuelas
- b) Pantalones de yoga y camiseta.
- c) Traje de dos piezas con blusa de seda.
- d) Falda corta y top ajustado.

**3.-¿Qué tipo de joyería es más apropiado como parte de la vestimenta ejecutiva?**

- a) Grandes collares de colores llamativos.
- b) Pulseras ruidosas.
- c) Joyería discreta y elegante.
- d) Anillos exageradamente grandes.

**4.-¿Qué tipo de colores son comunes en la vestimenta ejecutiva?**

- a) Tonos brillantes y llamativos.
- b) Colores neutros como negro, gris y azul marino.
- c) Colores fluorescentes.
- d) Estampados extravagantes.

**5.-¿Cuál de las siguientes opciones es una descripción precisa del nivel de formalidad de la vestimenta ejecutiva?**

- a) Casual.
- b) Informal.
- c) Semi-formal.
- d) Formal.



# SOLUCIONARIO DE ETIQUETA Y PROTOCOLO



## CUESTIONARIO CAPITULO I

### ¿Qué es la etiqueta?

- a) Un código de comportamiento en eventos oficiales.
- b) Normas de cortesía y buenos modales.
- c) Reglas de precedencia en la mesa.
- d) Un conjunto de reglas para la comunicación escrita.

### ¿Cuál es el propósito del protocolo en eventos formales?

- a) Establecer reglas para la comunicación en línea.
- b) Organizar el orden de precedencia y las formalidades.
- c) Dictar normas de comportamiento en la vida cotidiana.
- d) Definir reglas de cortesía en el ámbito empresarial.

### ¿Cuál de las siguientes opciones es una forma adecuada de saludar en un evento formal?

- a) Dar un fuerte apretón de manos.
- b) Saludar con un abrazo a todos los presentes.
- c) Inclinar la cabeza ligeramente con una sonrisa.
- d) Ignorar a los demás y dirigirse directamente al anfitrión.

### ¿Qué es lo primero que deberías hacer al sentarte a la mesa en un evento formal?

- a) Comenzar a comer de inmediato.
- b) Desplegar la servilleta en tu regazo
- c) Esperar a que todos estén sentados.
- d) Servirte comida antes que los demás.

### ¿Qué tipo de vestimenta es generalmente apropiada para un evento de etiqueta semiformal?

- a) Traje y corbata para hombres, vestido de cóctel para mujeres.
- b) Ropa casual.



c) Vestimenta de gala.

d) Camiseta y pantalones cortos.

**¿Cuál de las siguientes acciones es considerada una falta de etiqueta en la mesa?**

a) Utilizar los cubiertos de manera adecuada.

b) Hablar con la boca llena.

c) Solicitar educadamente que pasen el salero.

d) Servirse una porción excesiva de comida.

**¿Qué significa RSVP en la etiqueta de un evento?**

a) "Recuerda Seguir Viniendo Porfavor".

b) "Responde Si Vas a Participar".

c) "Rápido, Sé Valiente, Pronto".

d) "Revisar, Seleccionar, Verificar, Preparar".

**¿Cuál es la importancia de la puntualidad en un evento formal?**

a) Es una falta de etiqueta llegar tarde.

b) No es importante, ya que los eventos formales suelen retrasarse.

c) Muestra que eres una persona ocupada y exitosa.

d) Puede ser interpretado como una señal de cortesía.

**¿Qué deberías hacer si te equivocas al llamar a alguien por su nombre en un evento?**

a) Ignorar el error y seguir adelante.

b) Disculpate brevemente y corregir el nombre

. c) Evitar hablar con esa persona por el resto del evento.



## CUESTIONARIO CAPÍTULO II

**¿Cuál de las siguientes opciones es una forma común de saludo verbal?**

- a) Apretón de manos
- b) Beso en la mejilla
- c) "Hola"
- d) Inclinación de cabeza

**¿Qué tipo de saludo implica el contacto físico más común en muchas culturas occidentales?**

- a) Abrazo
- b) Apretón de manos
- c) Beso en la mejilla
- d) Golpe de puño

**¿Qué gesto se asocia comúnmente con un saludo a distancia?**

- a) Apretón de manos
- b) Inclinación de cabeza
- c) Saludo con la mano
- d) Abrazo

**¿Cuál de las siguientes expresiones es un saludo formal común?**

- a) "¿Qué tal?"
- b) "¿Cómo estás?"
- c) "Buenos días"
- d) "Hola"

**¿Qué gesto se usa típicamente para saludar en muchas culturas asiáticas?**

- a) Beso en la mejilla
- b) Apretón de manos



c) Inclinación de cabeza

d) Abrazo

**¿Qué parte del cuerpo se suele usar para saludar en un saludo con la mano?**

a) El puño

b) El codo

c) La palma

d) Los dedos

**¿Cuál de las siguientes acciones es un saludo no verbal común?**

a) Apretón de manos

b) Inclinación de cabeza

c) Beso en la mejilla

d) Golpe de puño

**¿Qué saludo se considera tradicionalmente apropiado en un entorno empresarial o formal?**

a) Abrazo

b) Beso en la mejilla

c) Apretón de manos

d) Saludo con la mano

**¿Qué gesto se asocia comúnmente con un saludo de despedida?**

a) Apretón de manos

b) Inclinación de cabeza

c) Saludo con la mano

d) Abrazo

**¿Cuál de los siguientes saludos es más informal?**

a) "Buenos días"

b) "Hola"



c) "¿Cómo estás?"

d) "Encantado de conocerte"

**¿Cuál de las siguientes acciones es importante para establecer contacto visual con la audiencia durante una presentación?**

a) Mirar al suelo

b) Evitar el contacto visual

c) Mirar a la pantalla de proyección

d) Mantener contacto visual con diferentes áreas de la audiencia

**¿Qué tipo de lenguaje corporal es recomendable durante una presentación para demostrar confianza y seguridad?**

a) Encorvar los hombros

b) Mantener una postura erguida

c) Cruzar los brazos sobre el pecho

d) Mantener las manos en los bolsillos

**¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a mantener la atención del público durante una presentación?**

a) Hablar de manera monótona

b) Utilizar gráficos complejos

c) Contar historias interesantes

d) No hacer contacto visual con la audiencia

**¿Por qué es importante practicar una presentación antes de realizarla frente al público?**

a) Para improvisar y mantener la espontaneidad

b) Para aumentar la ansiedad y el estrés

c) Para familiarizarse con el contenido y mejorar el flujo de la presentación

d) Para asegurarse de que la presentación sea lo más larga posible



**¿Qué significa la sigla "Q&A" en el contexto de una presentación?**

- a) Quick Action & Analysis
- b) Quick Assessment & Adjustment
- c) Questions & Answers
- d) Quality Assurance & Assessment

**¿Cuál de las siguientes estrategias es útil para manejar los nervios antes de una presentación?**

- a) Evitar la preparación
- b) Consumir mucha cafeína
- c) Practicar técnicas de respiración y relajación
- d) No interactuar con el público antes de la presentación

**¿Qué tipo de estructura es comúnmente utilizada para organizar una presentación efectiva?**

- a) Aleatoria
- b) Cronológica
- c) Alfabética
- d) Caótica

### CUESTIONARIO CAPÍTULO III

**¿Qué aspecto es fundamental para la vida familiar?**

- a) Relaciones laborales
- b) Relaciones escolares
- c) Relaciones entre los miembros de la familia
- d) Relaciones con amigos

**¿Cuál de las siguientes actividades no suele estar asociada con la vida familiar?**

- a) Comer juntos
- b) Realizar actividades recreativas en familia
- c) Trabajar individualmente todo el tiempo
- d) Celebrar eventos importantes juntos



**¿Qué significa la comunicación en la vida familiar?**

- a) Transmitir secretos
- b) Hablar solo sobre temas de trabajo
- c) Compartir ideas, preocupaciones y logros
- d) No hablar en absoluto

**¿Qué puede proporcionar la vida familiar a sus miembros?**

- a) Apoyo emocional y afectivo
- b) Conflictos constantes
- c) Desinterés en las actividades familiares
- d) Aislamiento social

**¿Cuál de las siguientes afirmaciones es cierta sobre la vida familiar?**

- a) Siempre se trata de sangre
- b) Siempre se basa en lazos emocionales
- c) Puede incluir a personas que no tienen relación biológica
- d) Solo incluye a personas de la misma edad

**¿Qué implica la responsabilidad en la vida familiar?**

- a) No cumplir con las tareas asignadas
- b) Compartir las tareas del hogar de manera equitativa
- c) Dejar que una sola persona se encargue de todo
- d) Ignorar las necesidades de los demás miembros de la familia

**¿Qué es importante para mantener relaciones saludables en la vida familiar?**

- a) Falta de comunicación
- b) Falta de apoyo
- c) Respeto mutuo
- d) Competencia constante



**¿Cuál es uno de los propósitos principales de la vida familiar? a) Establecer jerarquías**

b) Resolver conflictos

c) Brindar amor y seguridad

d) Ignorar las necesidades de los demás

**¿Qué significa la expresión "unidad familiar"?**

a) No relacionarse entre sí

b) Unirse para apoyar a los demás

c) No hablar entre sí

d) Separarse lo más posible

#### CUESTIONARIO CAPÍTULO 4

**¿Cuál de las siguientes opciones describe mejor la vestimenta ejecutiva?**

a) Ropa informal y relajada.

b) Trajes de baño y sandalias.

c) Atuendos profesionales y formales.

d) Ropa deportiva y cómoda.

**¿Cuál de los siguientes elementos es comúnmente parte de la vestimenta ejecutiva para hombres?**

a) Camiseta sin mangas.

b) Pantalones cortos.

c) Camisa de vestir.

d) Sudadera con capucha.

**¿Qué tipo de calzado es más apropiado como parte de la vestimenta ejecutiva para mujeres?**

a) Chanclas.

b) Sandalias de playa.

c) Zapatos de tacón cerrados.



d) Zapatillas deportivas.

**¿Cuál de los siguientes accesorios podría complementar un atuendo de vestimenta ejecutiva para hombres?**

a) Corbata.

b) Gafas de sol.

c) Gorra.

d) Collar de cuentas.

**¿Cuál de las siguientes opciones es una descripción adecuada de la vestimenta ejecutiva para mujeres?**

a) Vestido de noche con lentejuelas

b) Pantalones de yoga y camiseta.

c) Traje de dos piezas con blusa de seda.

**¿Qué tipo de joyería es más apropiado como parte de la vestimenta ejecutiva?**

a) Grandes collares de colores llamativos.

b) Pulseras ruidosas.

c) Joyería discreta y elegante.

d) Anillos exageradamente grandes.

**¿Qué tipo de colores son comunes en la vestimenta ejecutiva?**

a) Tonos brillantes y llamativos.

b) Colores neutros como negro, gris y azul marino.

c) Colores fluorescentes.

d) Estampados extravagantes.



# BIBLIOGRAFÍA

---



## BIBLIOGRAFÍA

1. "Protocolo y etiqueta: cómo ser un buen anfitrión y un perfecto invitado" por Jesús Hernández Galán.
2. "Etiqueta Social: guía práctica para la vida cotidiana" por Barbara C. Thomas y Jacquelyn H. Thomas.
3. "Protocolo y Etiqueta Social: El arte de hacer las cosas bien" por Yolanda Pérez González.
4. "Protocolo: Normas y técnicas en las relaciones sociales y empresariales" por Guillermo Fernández Vara.
5. "Etiqueta en el trabajo: cómo alcanzar el éxito en un mundo laboral cambiante" por Peggy Post.
6. "Manual de Protocolo y Ceremonial" por Gloria Cid Carreño y Mercedes Rubio García.
7. "El arte de la cortesía: manual de protocolo y buenas costumbres" por Margarita Hidalgo de Valdés.
8. "Etiqueta y protocolo: cómo organizar actos y eventos" por Rosario Puebla y Jaime de Montenegro.
9. "Cómo ser un buen anfitrión y disfrutar de las reuniones" por Marta de Miguel y M.<sup>a</sup> del Mar Alonso.
10. "La etiqueta social y empresarial: cómo diferenciarse para triunfar" por Lucía Tejada del Río.



**INSTITUTO SUPERIOR  
TECNOLÓGICO PELILEO**

# **TOMO 2: ÉTICA PROFESIONAL**

---

Tlga. Gladys Carmita Salguero A



# CONTENIDOS

**01**

## **UNIDAD UNO**

### **GENERALIDADES**

Introducción a la ética profesional  
Ética y moral  
Doctrinas étnicas  
Fundamentos morales  
Ética y valores

**02**

## **UNIDAD DOS**

Ética profesional  
La ética en la empresa  
Ética y responsabilidad social

**03**

## **UNIDAD TRES**

Ética y sociedad  
Ética y derechos humanos  
Ética y calidad de vida

**04**

## **UNIDAD CUATRO**

Ética y política  
Ética y economía  
Ética y medios de comunicación  
Ética Ciencia y tecnología

**BIBLIOGRAFÍA**  
**ANEXOS**



01



# GENERALIDADES

---



## UNIDAD UNO

### Introducción a la Ética Profesional



Figura 1. La ética profesional  
<https://www.aicad.es/etica-profesional>

La ética profesional es un aspecto fundamental en cualquier campo laboral, ya que establece los principios y valores que guían el comportamiento de los profesionales en su ejercicio profesional. Esta disciplina se ocupa de examinar y promover conductas moralmente responsables y respetuosas en el ámbito laboral, tanto hacia los clientes o usuarios del servicio como hacia los colegas y la sociedad en general.

La introducción a la ética profesional aborda temas como la responsabilidad, la integridad, la honestidad, la confidencialidad y el respeto a la diversidad, entre otros. Los profesionales deben entender que sus acciones no solo afectan su reputación personal, sino también la reputación de su profesión en su conjunto. Además, la ética profesional suele estar respaldada por códigos de ética y normativas específicas establecidas por organizaciones profesionales o colegios, que proporcionan pautas claras sobre cómo deben comportarse los miembros de una profesión en diversas situaciones.

#### Origen de la ética Profesional

El origen de la ética profesional se remonta a la antigüedad, cuando las sociedades comenzaron a organizar el trabajo en diversas profesiones y oficios. A medida que surgían estas ocupaciones especializadas, también surgían normas de comportamiento y conducta específicas para quienes las ejercían. Aquí hay algunos puntos clave en el origen de la ética profesional:

**Ética en las civilizaciones antiguas:** En civilizaciones como la egipcia, la mesopotámica, la griega y la romana, existían normas y códigos de conducta que regían el ejercicio de ciertas profesiones, como la medicina, la ley y la arquitectura. Estas normas no solo abordaban aspectos técnicos, sino también principios éticos sobre cómo tratar a los pacientes, clientes o ciudadanos.

**Ética en las religiones:** Muchas religiones antiguas y contemporáneas también han contribuido a la ética profesional. Por ejemplo, el concepto de "justicia" en el derecho romano y en la ética cristiana ha influido en la forma en que los abogados y jueces entienden su papel ético. Del mismo modo, la ética médica ha sido influenciada por preceptos religiosos que enfatizan el cuidado del prójimo.

**Gremios y asociaciones profesionales:** En la Edad Media y el Renacimiento, los gremios y asociaciones de artesanos y profesionales surgieron para regular el ejercicio de las diferentes profesiones. Estas organizaciones establecían normas de calidad, capacitación y comportamiento ético para sus miembros.



**Códigos de ética modernos:** A medida que la sociedad se industrializaba y se desarrollaba el concepto de profesiones modernas, surgieron los códigos de ética profesional. Estos documentos, elaborados por asociaciones y colegios profesionales, establecen los principios y valores éticos que los profesionales deben seguir en su práctica diaria.

En resumen, la ética profesional tiene sus raíces en las normas sociales, religiosas y culturales de las civilizaciones antiguas, así como en la evolución de las profesiones a es decir, de cómo deben actuar las personas para vivir una vida buena y

## ÉTICA MORAL

La ética moral se refiere al estudio y la reflexión sobre los principios, valores y normas que guían el comportamiento humano en el ámbito de las acciones individuales y sociales. Se ocupa de analizar qué es lo que se considera correcto o incorrecto, justo o injusto, bueno o malo en las acciones humanas, así como de las razones y fundamentos que subyacen a estas evaluaciones.

## DIFERENCIA ENTRE ÉTICA Y MORAL

La diferencia entre ética y moral suele ser objeto de debate y puede variar según el contexto y las interpretaciones filosóficas. Sin embargo, en términos generales, se pueden distinguir de la siguiente manera:

1. **Ética:** La ética se refiere al estudio sistemático de los principios, valores y normas que guían el comportamiento humano. Es una disciplina filosófica que busca comprender qué es lo correcto o incorrecto, justo o injusto, bueno o malo en las acciones humanas.
2. **Moral:** La moral se refiere al conjunto de normas, valores y creencias que rigen el comportamiento de las

virtuosa. Esto implica considerar no solo las consecuencias de las acciones, sino también los motivos, intenciones y valores que las sustentan. La ética moral a menudo se basa en diferentes enfoques filosóficos, como el utilitarismo, el deontologismo, la ética de la virtud y el relativismo ético, entre otros, para abordar cuestiones éticas y dilemas morales. Lo largo de la historia. Hoy en día, continúa siendo una parte crucial de la práctica profesional en todos los campos.

En el corazón de la ética moral se encuentra la búsqueda de la moralidad,

personas dentro de una sociedad o grupo específico.

Es un código de conducta internalizado por los individuos a través de la socialización y la cultura, que dicta lo que se considera correcto o incorrecto en una determinada situación. La moral es más concreta y contextual que la ética, y puede variar entre diferentes culturas, grupos sociales e individuos. Se manifiesta en forma de juicios y acciones concretas en la vida cotidiana.

## DOCTRINAS ÉTNICAS

Las doctrinas étnicas son conjuntos de creencias, valores y normas que se desarrollan dentro de grupos étnicos específicos y que guían su comportamiento, identidad y cohesión social. Estas doctrinas pueden abarcar aspectos religiosos, culturales, sociales y políticos, y son fundamentales para la preservación y transmisión de la identidad étnica de generación en generación. A continuación, se describen algunos elementos clave de las doctrinas étnicas:

1. **Identidad y pertenencia:** Las doctrinas étnicas definen quién pertenece al grupo étnico y quién no. Esta identidad puede estar



basada en factores como el linaje, la lengua, la religión, las tradiciones y la historia compartida. La pertenencia al grupo étnico es una parte central de la identidad individual y colectiva.

2. **Tradiciones y costumbres:** Las doctrinas étnicas incluyen un conjunto de tradiciones y costumbres que se transmiten de generación en generación. Estas pueden incluir prácticas religiosas, rituales, festividades, formas de vestir, comida, música y danza. Las tradiciones son fundamentales para mantener la cohesión y continuidad del grupo.
3. **Valores y normas:** Los valores y normas dentro de las doctrinas étnicas guían el comportamiento de los miembros del grupo. Estos pueden incluir valores de solidaridad, respeto por los ancianos, la importancia de la familia, el trabajo comunitario, y la preservación de la lengua y la cultura.
4. **Religión y espiritualidad:** En muchos grupos étnicos, la religión y la espiritualidad son componentes esenciales de sus doctrinas. Las creencias religiosas pueden influir en la cosmovisión del grupo, sus rituales, festividades y normas éticas. A veces, las prácticas religiosas son específicas del grupo étnico y no se encuentran en otras culturas.
5. **Memoria histórica:** Las doctrinas étnicas a menudo incluyen una memoria histórica que narra la historia del grupo, sus logros, sufrimientos y luchas. Esta memoria histórica fortalece la identidad étnica y puede ser utilizada para reivindicar derechos y resistir asimilaciones externas.
6. **Educación y transmisión cultural:** Un aspecto crucial de las doctrinas

étnicas es la transmisión de conocimientos y valores a las nuevas generaciones. Esto puede realizarse a través de la educación formal e informal, incluyendo el aprendizaje de la lengua, las historias orales, las ceremonias y la participación en actividades comunitarias.

7. **Resistencia y adaptación:** Las doctrinas étnicas también pueden incluir mecanismos de resistencia cultural y adaptación a los cambios externos. Frente a la globalización y la influencia de otras culturas, los grupos étnicos pueden adaptar sus doctrinas para mantener su identidad mientras responden a las nuevas realidades.
8. **Organización social y política:** Muchas doctrinas étnicas incluyen estructuras sociales y políticas que regulan la vida comunitaria. Estas estructuras pueden ser jerárquicas o más igualitarias, y a menudo están integradas en la organización de la vida diaria, la toma de decisiones y la resolución de conflictos.

## FUNDAMENTOS MORALES

Los fundamentos de la moral son principios y valores básicos que subyacen a nuestras decisiones y comportamientos éticos. Estos fundamentos buscan orientar el comportamiento humano hacia lo que se considera correcto, justo y bueno. A continuación, se describen algunos de los principales fundamentos de la moral:

1. **Bien y Mal:** La moral se basa en la distinción entre lo que se considera bueno y lo que se considera malo. Estos conceptos pueden variar según culturas, religiones y contextos, pero en general, buscan promover el bienestar y evitar el daño.



2. **Derechos y deberes:** Los derechos son las garantías y libertades que se reconoce que cada individuo tiene, mientras que los deberes son las responsabilidades y obligaciones hacia los demás y hacia la sociedad. La moral implica el reconocimiento y respeto de los derechos de los demás y el cumplimiento de nuestros deberes.
3. **Justicia:** La justicia es un principio fundamental de la moral que implica tratar a las personas de manera equitativa y dar a cada uno lo que le corresponde. Esto incluye la distribución justa de los recursos, la igualdad de oportunidades y el respeto a las leyes y normas establecidas.
4. **Empatía y compasión:** La capacidad de ponerse en el lugar del otro y comprender sus sentimientos y perspectivas es esencial para la moral. La empatía y la compasión nos motivan a actuar con benevolencia y a ayudar a quienes lo necesitan.
5. **Autonomía y libertad:** La moral respeta la autonomía de los individuos, es decir, su capacidad para tomar decisiones libres y responsables sobre sus propias vidas. La libertad moral implica la capacidad de actuar según nuestras propias convicciones, siempre y cuando no dañemos a los demás.
6. **Responsabilidad:** Ser moralmente responsable implica reconocer las consecuencias de nuestras acciones y estar dispuesto a asumir la responsabilidad por ellas. Esto incluye tanto nuestras acciones directas como las omisiones que pueden causar daño.
7. **Honestidad y veracidad:** La verdad y la honestidad son fundamentales para la moral, ya que fomentan la confianza y la transparencia en las relaciones humanas. Decir la verdad y actuar con integridad son valores esenciales para una vida moral.
8. **Respeto y dignidad:** La moral implica respetar la dignidad inherente de todas las personas, reconociendo su valor intrínseco y tratando a cada individuo con respeto y consideración, independientemente de sus diferencias.
9. **Solidaridad y cooperación:** La moral nos llama a colaborar y ayudarnos mutuamente. La solidaridad y la cooperación son fundamentales para construir sociedades justas y armoniosas, donde el bienestar común sea una prioridad.
10. **Principio del mal menor y del bien mayor:** En situaciones complejas, la moral a menudo busca minimizar el daño y maximizar el bienestar. El principio del mal menor implica elegir la opción que cause menos daño, mientras que el principio del bien mayor busca la mayor cantidad de bien posible.

## ETICA Y VALORES

La ética y los valores son conceptos fundamentales que guían el comportamiento humano y la toma de decisiones, tanto a nivel individual como colectivo. A continuación, se definen estos conceptos y se examinan sus características principales.

### Ética

La ética es la rama de la filosofía que estudia los principios y normas que rigen el comportamiento humano, orientando lo que se considera correcto o incorrecto, justo o injusto. La ética busca establecer criterios universales para evaluar las acciones y decisiones de las personas y las



organizaciones. Algunos aspectos clave de la ética incluyen:

1. **Principios éticos:** Son las normas básicas que guían el comportamiento moral, tales como la honestidad, la justicia, la igualdad, la libertad y la responsabilidad. Estos principios ayudan a determinar lo que es éticamente aceptable en diversas situaciones.
2. **Teorías éticas:** La ética se fundamenta en diversas teorías filosóficas, como el utilitarismo (que busca maximizar el bienestar general), el deontologismo (que enfatiza el cumplimiento de deberes y reglas), y el virtuosismo (que se centra en el desarrollo de virtudes personales).
3. **Ética aplicada:** La ética se aplica a diferentes áreas de la vida, como la ética médica, la ética empresarial, la ética ambiental, etc. Estas sus disciplinas buscan abordar dilemas éticos específicos en contextos particulares.
4. **Dilemas éticos:** Los dilemas éticos surgen cuando hay conflictos entre valores o principios éticos, requiriendo una evaluación cuidadosa para determinar la mejor acción a seguir.

## VALORES

Los valores son creencias y actitudes profundas que guían nuestras acciones y juicios sobre lo que es importante y deseable en la vida. Los valores son fundamentales para la formación de la ética personal y social. Algunos aspectos clave de los valores incluyen:

1. **Valores personales:** Son las convicciones individuales que influyen en el comportamiento y las decisiones personales. Ejemplos incluyen la honestidad, la lealtad, la

responsabilidad, la generosidad y la perseverancia.

2. **Valores sociales:** Son los principios y normas compartidos por una comunidad o sociedad. Estos valores guían la convivencia y la cohesión social, como el respeto, la justicia, la igualdad, la solidaridad y la paz.
3. **Jerarquía de valores:** Las personas y las sociedades suelen tener una jerarquía de valores, donde algunos se consideran más importantes que otros. Esta jerarquía puede influir en la toma de decisiones y en la resolución de conflictos de valores.
4. **Cultura y valores:** Los valores están profundamente influidos por la cultura y el contexto histórico. Diferentes culturas pueden priorizar diferentes valores y tener distintas interpretaciones sobre lo que es deseable y correcto.

## Relación entre ética y valores

La ética y los valores están estrechamente relacionados y se influyen mutuamente:

- **Valores como base de la ética:** Los valores personales y sociales son la base sobre la cual se construyen los principios éticos. Por ejemplo, si una sociedad valora la justicia, desarrollará principios éticos que promuevan la equidad y la imparcialidad.
- **Ética como guía para la aplicación de valores:** La ética proporciona un marco para aplicar los valores en situaciones concretas, ayudando a resolver conflictos entre valores y a tomar decisiones morales informadas.



# CUESTIONARIO UNIDAD I

---



## CUESTIONARIO I

### 1. ¿Cómo se relacionan la ética y los valores?

- A. Los valores son las creencias fundamentales sobre lo que es importante y deseable, mientras que la ética es el marco teórico que evalúa y guía nuestras acciones en consonancia con esos valores. La ética se basa en valores para formular principios y normas de comportamiento.
- B. Los valores son las creencias fundamentales sobre lo que es importante y deseable, mientras que la ética es el marco teórico que evalúa y guía nuestras acciones en consonancia con esos valores.

### 2. ¿Puede un valor ser ético en una cultura, pero no en otra?

- A. Sí, los valores pueden variar entre culturas y lo que se considera ético en una cultura puede no serlo en otra. Por ejemplo, algunas culturas valoran más la colectividad y otras la individualidad, lo que puede llevar a diferentes interpretaciones de lo que es ético.
- B. Sí, los valores pueden ser certeras entre culturas y lo que se considera ético en una cultura puede no serlo en otra.

### 3. ¿Qué sucede cuando los valores personales entran en conflicto con los valores sociales?

- A. Cuando los valores personales entran en conflicto con los valores sociales, las personas enfrentan dilemas éticos. La resolución de estos conflictos requiere reflexión y, a veces, compromiso, para encontrar un equilibrio entre las acciones grupales y las expectativas sociales.
- B. Cuando los valores personales entran en conflicto con los valores sociales, las personas enfrentan dilemas éticos. La resolución de estos conflictos requiere reflexión y, a veces, compromiso, para encontrar un equilibrio entre las convicciones individuales y las expectativas sociales.

### 4. ¿Qué es la ética?

- A. La ética es una rama de la filosofía que estudia los principios y normas que determinan lo que es moralmente correcto o incorrecto. Se enfoca en los criterios y razonamientos que guían nuestras acciones y decisiones.
- B. La ética es una rama de la ciencia que estudia los principios y normas que no determinan lo que es moralmente correcto o incorrecto. Se enfoca en los criterios y razonamientos que guían nuestras acciones y decisiones.

### 5. ¿Cuál es la diferencia entre ética y moral?

- A. La ética es el estudio teórico de los principios que guían el comportamiento humano, mientras que la moral se refiere a las prácticas y normas concretas que adoptan las personas y las sociedades. La ética puede ser vista como la reflexión sobre la moral.
- B. La ética es el estudio empírico de los principios que guían el comportamiento humano, mientras que la moral se refiere a las prácticas y normas concretas



que adoptan las personas y las sociedades. La ética puede ser vista como la reflexión sobre la moral.

#### **6. ¿Qué son los dilemas éticos?**

- A. Los dilemas éticos son situaciones en las que hay un conflicto entre dos o más principios éticos, y la decisión sobre qué acción tomar no es clara. Ejemplos incluyen situaciones donde hay que elegir entre decir la verdad y evitar causar daño.
- B. Los dilemas éticos son situaciones en las que hay un conflicto entre diez o más principios nada éticos, y la decisión sobre qué acción tomar no es clara. Ejemplos incluyen situaciones donde hay que elegir entre decir la verdad y evitar causar daño

#### **7. ¿Qué es la ética aplicada?**

- A. La ética aplicada se refiere a la aplicación de principios éticos a áreas específicas de la muerte, como la medicina, los negocios, la política y el medio ambiente, no abordando dilemas éticos particulares en estos campos.
- B. La ética aplicada se refiere a la aplicación de principios éticos a áreas específicas de la vida, como la medicina, los negocios, la política y el medio ambiente, abordando dilemas éticos particulares en estos campos.

#### **8. ¿Qué son los valores?**

- A. Los valores son creencias y actitudes profundas que guían nuestras acciones y decisiones sobre lo que es importante y deseable en la vida.
- B. Los valores son creencias y actitudes superficiales que guían nuestras acciones y decisiones sobre lo que no es importante y deseable en la vida.

#### **9. ¿Cómo se forman los valores?**

- A. Los valores se forman a través de la socialización, la educación, la experiencia personal y la influencia de la cultura y la familia. Son internalizados desde una edad temprana y pueden evolucionar con el tiempo.
- B. Los valores se forman a través de la socialización, la educación, la experiencia personal y la influencia de la cultura y la familia.



02



# ÉTICA PROFESIÓN Y EMPRESA

---



# UNIDAD DOS

## Ética profesión y empresa

La ética profesional es el conjunto de principios y normas que rigen el comportamiento de una persona en el ámbito de su ejercicio profesional. Estos principios y normas están diseñados para garantizar que las acciones y decisiones de los profesionales sean responsables, honestas y justas, promoviendo la integridad y la confianza en la profesión. La ética profesional se aplica en diversas situaciones y contextos laborales, y se enfoca en el cumplimiento de deberes y responsabilidades hacia clientes, colegas, empleadores y la sociedad en general.

### Componentes clave de la ética profesional

1. **Integridad:** Mantener una conducta honesta y coherente con los valores morales y éticos de la profesión.
2. **Responsabilidad:** Cumplir con las obligaciones y deberes profesionales, asumiendo las consecuencias de las propias acciones.
3. **Confidencialidad:** Proteger la información sensible y privada de los clientes y la organización, evitando su divulgación indebida.
4. **Transparencia:** Actuar de manera abierta y comunicativa, proporcionando información veraz y completa.
5. **Respeto:** Tratar a todas las personas con dignidad y consideración, independientemente de sus diferencias.
6. **Justicia:** Tomar decisiones imparciales y equitativas, sin favoritismos ni discriminación.
7. **Competencia:** Mantener y mejorar continuamente las habilidades y conocimientos necesarios para

desempeñar adecuadamente las funciones profesionales.

8. **Imparcialidad:** Evitar conflictos de intereses y actuar sin prejuicios en todas las situaciones profesionales.
9. **Lealtad:** Ser fiel a los principios de la profesión, así como a los intereses legítimos de los clientes y la organización.
10. **Cumplimiento:** Adherirse a las leyes, reglamentos y normas que rigen la profesión y el sector en el que se ejerce.

### Importancia de la ética profesional

La ética profesional es crucial por varias razones:

- **Confianza:** Fomenta la confianza entre profesionales, clientes y la sociedad, lo cual es esencial para el buen funcionamiento de cualquier profesión.
- **Credibilidad:** Mantiene la credibilidad y reputación de la profesión, asegurando que los profesionales actúen de manera confiable y responsable.
- **Coherencia:** Proporciona un marco de referencia para tomar decisiones consistentes y justas en el ejercicio profesional.
- **Responsabilidad social:** Contribuye al bienestar general de la sociedad al garantizar que los profesionales actúen en el mejor interés del público.
- **Prevención de conflictos:** Ayuda a prevenir y resolver conflictos éticos y dilemas que puedan surgir en el ejercicio de la profesión.

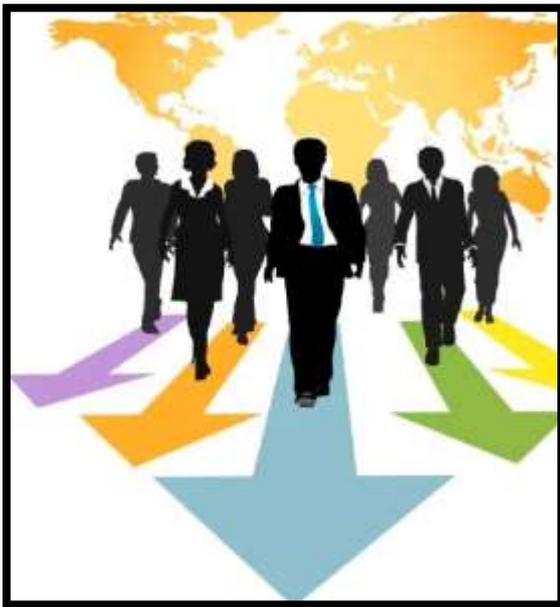


Figura 4.-Importancia de la ética  
<https://calidadengestiondeproyectos.com/2015/09/07/la-importancia-de-la-etica-profesional/>

## LA ETICA EN LA EMPRESA

La ética de la empresa, también conocida como ética empresarial o ética corporativa, se refiere a los principios y normas que guían el comportamiento moral y responsable de una empresa en todas sus actividades y relaciones. Este concepto abarca un amplio rango de prácticas que buscan asegurar que las decisiones y acciones de la empresa sean justas, transparentes, respetuosas y beneficien a todos los involucrados, incluyendo empleados, clientes, proveedores, la comunidad y el medio ambiente.

### Componentes Clave de la Ética de la Empresa

1. **Integridad:** Actuar con honestidad y coherencia en todas las acciones y decisiones empresariales.
2. Mantener la confianza y credibilidad tanto dentro como fuera de la organización.
3. **Responsabilidad Social:** Comprometerse con el bienestar de la comunidad y el medio ambiente.



Figura 5. Ética profesional  
<https://www.freepik.es/fotos-vectores-gratis/etica-profesion>

Las empresas deben contribuir positivamente a la sociedad y minimizar los impactos negativos de sus operaciones.

4. **Transparencia:** Comunicar de manera abierta y clara con todas las partes interesadas, proporcionando información veraz y completa sobre las operaciones, políticas y resultados de la empresa.
5. **Respeto por los Derechos Humanos:** Garantizar que todas las prácticas empresariales respeten los derechos humanos y laborales de todas las personas involucradas en la cadena de valor, incluyendo empleados, proveedores y comunidades locales.
6. **Justicia y Equidad:** Tratar a todas las partes interesadas de manera justa y equitativa, evitando discriminación y promoviendo la igualdad de oportunidades.
7. **Cumplimiento de la Ley:** Adherirse a todas las leyes y regulaciones aplicables en todos los países donde la empresa opera. Esto incluye leyes laborales, ambientales, fiscales, y de protección al consumidor.
8. **Lealtad y Confidencialidad:** Proteger la información confidencial de la empresa y de sus socios, y evitar conflictos de interés que puedan



comprometer la integridad de las decisiones empresariales.

La ética de la empresa, también conocida como ética empresarial o ética corporativa, se refiere a los principios y normas que guían el comportamiento moral y responsable de una empresa en todas sus actividades y relaciones.

Este concepto abarca un amplio rango de prácticas que buscan asegurar que las decisiones y acciones de la empresa sean justas, transparentes, respetuosas y beneficien a todos los involucrados, incluyendo empleados, clientes, proveedores, la comunidad y el medio ambiente.

### Componentes Clave de la Ética de la Empresa

1. **Integridad:** Actuar con honestidad y coherencia en todas las acciones y decisiones empresariales. Mantener la confianza y credibilidad tanto dentro como fuera de la organización.
2. **Responsabilidad Social:** Comprometerse con el bienestar de la comunidad y el medio ambiente. Las empresas deben contribuir positivamente a la sociedad y minimizar los impactos negativos de sus operaciones.
3. **Transparencia:** Comunicar de manera abierta y clara con todas las partes interesadas, proporcionando información veraz y completa sobre las operaciones, políticas y resultados de la empresa.
4. **Respeto por los Derechos Humanos:** Garantizar que todas las prácticas empresariales respeten los derechos humanos y laborales de todas las personas involucradas en la cadena de valor, incluyendo empleados, proveedores y comunidades locales.

5. **Justicia y Equidad:** Tratar a todas las partes interesadas de manera justa y equitativa, evitando discriminación y promoviendo la igualdad de oportunidades.
6. **Cumplimiento de la Ley:** Adherirse a todas las leyes y regulaciones aplicables en todos los países donde la empresa opera. Esto incluye leyes laborales, ambientales, fiscales, y de protección al consumidor.
7. **Lealtad y Confidencialidad:** Proteger la información confidencial de la empresa y de sus socios, y evitar conflictos de interés que puedan comprometer la integridad de las decisiones empresariales.

### ÉTICA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL

La ética y la responsabilidad social son dos conceptos fundamentales en el ámbito empresarial y en la sociedad en general. La ética se refiere a los principios morales que guían el comportamiento humano, mientras que la responsabilidad social implica la obligación que tienen las empresas y los individuos de contribuir al bienestar de la sociedad y el medio ambiente.

En el contexto empresarial, la ética se manifiesta a través de la toma de decisiones que consideran no solo los intereses económicos de la empresa, sino también el impacto que esas decisiones pueden tener en los empleados, clientes, proveedores, comunidades locales y el medio ambiente.

Esto implica actuar con honestidad, integridad, transparencia y respeto hacia todas las partes interesadas.

Por otro lado, la responsabilidad social empresarial (RSE) va más allá de cumplir con las leyes y regulaciones, y se centra en adoptar prácticas y políticas que promuevan el desarrollo sostenible y el bienestar social.



Esto puede incluir acciones como reducir el impacto ambiental de las operaciones, apoyar iniciativas comunitarias, promover la diversidad y la inclusión en el lugar de trabajo, y garantizar condiciones laborales justas y seguras para los empleados.

En resumen, la ética y la responsabilidad social son aspectos cruciales para construir empresas y sociedades más justas, sostenibles y éticas.

Al integrar estos principios en la cultura organizacional y en las prácticas empresariales, las empresas pueden contribuir de manera significativa al desarrollo sostenible y al bienestar de la sociedad en su conjunto.

La ética y la responsabilidad social son dos conceptos interrelacionados que guían el comportamiento tanto de individuos como de organizaciones en la sociedad.

La ética se refiere a los principios morales que rigen el comportamiento humano, mientras que la responsabilidad social se centra en cómo las acciones de una persona o entidad impactan en la sociedad en su conjunto.

En el contexto empresarial, la responsabilidad social empresarial (RSE) se refiere a la forma en que las empresas operan de manera ética y contribuyen al bienestar de la sociedad en general.

Esto puede incluir acciones como respetar los derechos humanos, proteger el medio ambiente, apoyar a las comunidades locales, promover la diversidad y la inclusión, y mantener prácticas laborales justas.

La ética y la responsabilidad social son importantes no solo porque ayudan a construir una sociedad más justa y sostenible, sino también porque pueden tener un impacto positivo en la reputación y el éxito a largo plazo de las organizaciones.



Figura 6.- Ética y responsabilidad <https://notideporte.info/2024/04/etica-empresarial-y-responsabilidad-social-corporativa-construyendo-un-mundo-empresarial-mas-sostenible/>

### Ética y Sociedad: Un Vínculo Esencial

La ética y la sociedad están intrínsecamente conectadas en la construcción de un entorno donde los individuos puedan coexistir de manera armoniosa y justa. La ética, en su definición más fundamental, se refiere al estudio de los principios que determinan lo que es correcto e incorrecto, y guía el comportamiento humano a través de un marco de valores y normas. Es el conjunto de pautas que dictan cómo las personas deben actuar en relación con los demás, promoviendo el respeto, la equidad y el bien común.

En el contexto social, la ética desempeña un papel crucial en la formación de las normas y valores que sostienen la estructura de la comunidad. La sociedad, en su esencia, se basa en la confianza y en la cooperación mutua.



La ética proporciona los cimientos sobre los cuales se edifica esta confianza, estableciendo un código moral que ayuda a garantizar que las acciones individuales y colectivas contribuyan positivamente al bienestar general.

A nivel individual, la ética impulsa a las personas a actuar con integridad y a tomar decisiones que reflejen un sentido de responsabilidad hacia los demás. Estos principios éticos influyen en el comportamiento cotidiano, desde las interacciones personales hasta las decisiones profesionales, afectando cómo cada individuo contribuye al tejido social.

En un ámbito más amplio, las normas éticas configuran las leyes y políticas que rigen la vida en sociedad. Estas regulaciones no solo buscan mantener el orden, sino también promover la justicia y la igualdad. Las instituciones, desde el gobierno hasta las organizaciones no gubernamentales y el sector privado, están llamadas a actuar dentro de un marco ético para asegurar que sus acciones y decisiones beneficien a la sociedad en su conjunto y no solo a intereses particulares.

La ética también es un mecanismo de adaptación y evolución social. A medida que las sociedades cambian y enfrentan nuevos desafíos, los principios éticos deben ser revisados y actualizados para reflejar las nuevas realidades y necesidades. La ética es, por tanto, un proceso dinámico que requiere un diálogo continuo y una reflexión profunda sobre los valores y principios que deben guiar a la sociedad.

En conclusión, la relación entre ética y sociedad es fundamental para la cohesión y el progreso. La ética no solo orienta el comportamiento individual, sino que también moldea la estructura y

funcionamiento de la sociedad. Al adherirse a principios éticos sólidos, los individuos y las instituciones contribuyen a la construcción de una sociedad más justa, equitativa y respetuosa, donde el bien común es el objetivo primordial.

## **La Ética en el Entorno Social del Trabajo**

En el entorno laboral, la ética se manifiesta como un conjunto de principios que guían el comportamiento y las decisiones de los individuos dentro de una organización, influyendo en la dinámica y en la cultura de trabajo. La ética en el trabajo no solo abarca las acciones individuales, sino también las interacciones y relaciones que se desarrollan entre colegas, supervisores, empleados y la comunidad en general.

### **1. Integridad y Transparencia:**

La integridad es el pilar fundamental de la ética en el entorno laboral. Implica actuar con honestidad y coherencia, tanto en las tareas diarias como en la toma de decisiones. La transparencia, un principio estrechamente ligado a la integridad, exige que las acciones y decisiones sean abiertas y claras, evitando la ocultación de información o la manipulación de hechos. La falta de integridad y transparencia puede erosionar la confianza entre los empleados y la dirección, afectando la moral y la cohesión del equipo.

### **2. Respeto y Equidad:**

El respeto y la equidad son esenciales para fomentar un ambiente de trabajo positivo y productivo. La ética en el trabajo exige que todos los individuos sean tratados con dignidad, sin importar su posición, género, raza, religión u orientación sexual. Las prácticas equitativas en la contratación, promoción y compensación ayudan a



crear un entorno en el que cada persona pueda desarrollarse y contribuir de manera justa. La discriminación y el favoritismo son violaciones graves de estos principios éticos.

### **3. Responsabilidad y Cumplimiento:**

La ética laboral también se manifiesta en la responsabilidad hacia los deberes y compromisos asumidos. Cumplir con las responsabilidades asignadas y adherirse a las normas y políticas de la organización es crucial para mantener la eficiencia y la confianza en el lugar de trabajo. La responsabilidad también incluye el reconocimiento y la corrección de errores, así como la rendición de cuentas por las acciones individuales y colectivas.

### **4. Confidencialidad y Protección de la Información:**

En muchas profesiones, la gestión de la confidencialidad y la protección de la información sensible es una cuestión ética primordial. Los empleados deben manejar la información confidencial con el máximo cuidado, evitando su divulgación inapropiada y respetando las políticas de privacidad de la organización. El incumplimiento de estas normas no solo pone en riesgo la integridad de la empresa, sino que también puede tener implicaciones legales y éticas graves.

### **5. Colaboración y Trabajo en Equipo:**

La ética también se refleja en la manera en que los empleados colaboran y trabajan en equipo. Fomentar un espíritu de cooperación y apoyo mutuo, así como reconocer y valorar las contribuciones de los demás, son prácticas éticas que fortalecen el trabajo en equipo y la cohesión grupal. La competencia desleal y los intentos de

sabotaje entre colegas no solo son contrarios a los principios éticos, sino que también pueden deteriorar el ambiente laboral y la productividad.

### **6. Responsabilidad Social y Ambiental:**

Más allá del entorno interno, la ética en el trabajo incluye la responsabilidad social y ambiental de la organización. Esto implica adoptar prácticas sostenibles y responsables que beneficien no solo a la empresa, sino también a la comunidad y al entorno natural. La ética empresarial también se refleja en la forma en que la empresa se relaciona con sus clientes, proveedores y la sociedad en general, buscando siempre contribuir positivamente al bien común.

### **La Ética en el Entorno Educativo**

La ética en el entorno educativo es fundamental para garantizar un ambiente de aprendizaje justo, respetuoso y enriquecedor para todos los involucrados. En este contexto, la ética se refiere a los principios y valores que guían el comportamiento y las prácticas de estudiantes, docentes, administradores y demás miembros de la comunidad educativa. Estos principios son cruciales para asegurar la integridad académica, la equidad en el trato y el respeto mutuo.

#### **1. Integridad Académica:**

La integridad académica es uno de los pilares de la ética en la educación. Implica que tanto estudiantes como docentes actúen con honestidad en la realización de tareas, exámenes y evaluaciones. Para los estudiantes, esto significa evitar el plagio, la trampa y cualquier forma de engaño académico. Para los docentes, la integridad académica exige la



honestidad en la evaluación del desempeño estudiantil y la justa asignación de calificaciones. Mantener altos estándares de integridad académica ayuda a preservar el valor y la credibilidad de las credenciales educativas.

## **2. Respeto y Dignidad:**

El respeto por la dignidad de cada persona es esencial en el entorno educativo. Esto incluye el respeto por las diferencias individuales, como la diversidad cultural, étnica, de género y de orientación sexual. Los docentes deben crear un ambiente en el que todos los estudiantes se sientan valorados y seguros, fomentando el respeto mutuo y evitando cualquier forma de discriminación, acoso o bullying. Asimismo, los estudiantes deben aprender a tratar a sus compañeros y profesores con cortesía y consideración.

## **3. Justicia y Equidad:**

La justicia y la equidad son principios clave en la educación. Los docentes y administradores deben asegurarse de que todos los estudiantes tengan acceso equitativo a oportunidades educativas, recursos y apoyo. Esto incluye la implementación de políticas y prácticas que promuevan la igualdad de oportunidades y la eliminación de sesgos y favoritismos. Las decisiones sobre la disciplina y la evaluación deben basarse en criterios justos y transparentes, garantizando que cada estudiante sea tratado de manera equitativa.

## **4. Responsabilidad Profesional:**

Los educadores tienen la responsabilidad de mantener altos estándares profesionales en su práctica.

Esto implica la continua actualización de sus conocimientos y habilidades, la preparación adecuada de las clases y la implementación de métodos de enseñanza efectivos y apropiados. Además, los docentes deben cumplir con las normas éticas y las políticas establecidas por las instituciones educativas y las organizaciones profesionales a las que pertenecen.

## **5. Confidencialidad y Privacidad:**

La confidencialidad y la privacidad son aspectos cruciales en el entorno educativo. Los docentes y administradores deben manejar la información personal y académica de los estudiantes con el máximo cuidado y discreción. Esto incluye la protección de datos personales, la privacidad en la comunicación con los padres y la confidencialidad de las evaluaciones y registros académicos. La gestión ética de esta información es esencial para construir una relación de confianza entre la comunidad educativa y las familias.

## **6. Compromiso con el Desarrollo Integral:**

La ética en la educación también abarca el compromiso con el desarrollo integral de los estudiantes. Esto significa promover no solo el crecimiento académico, sino también el desarrollo emocional, social y ético. Los educadores deben apoyar a los estudiantes en la formación de valores y habilidades para la vida, tales como la empatía, la responsabilidad y la ciudadanía activa. El objetivo es preparar a los estudiantes no solo para tener éxito en sus estudios, sino también para ser miembros responsables y comprometidos de la sociedad.



# CUESTIONARIO UNIDAD II

---



## CUESTIONARIO CAPÍTULO II

### **¿Qué es la ética profesional?**

- A. La ética profesional se refiere a los principios morales y normas de conducta que guían el comportamiento de los individuos en el ejercicio de su profesión. Establece estándares de integridad, responsabilidad y respeto en el desempeño laboral.
- B. La ética profesional se refiere a los principios morales y normas de conducta que guían el comportamiento de los individuos en el ejercicio de su profesión. Establece estándares de integridad, responsabilidad y respeto en el desempeño laboral.

### **¿Por qué es importante la ética en el ámbito empresarial?**

- a) La ética empresarial es fundamental para construir relaciones de confianza con los clientes, empleados y otras partes interesadas, además de contribuir al desarrollo sostenible y la reputación de la empresa en la sociedad.
- b) La ética empresarial es importante para perder relaciones de confianza con los clientes, empleados y otras partes interesadas, además de contribuir al desarrollo sostenible y la reputación de la empresa en la sociedad.

### **¿Cuáles son algunos ejemplos de prácticas éticas en el lugar de trabajo?**

- a) Algunos ejemplos incluyen tratar a todos los empleados con equidad y respeto, promover un ambiente laboral seguro y saludable, mantener la transparencia en la comunicación y las operaciones, y cumplir con las leyes y regulaciones pertinentes.
- b) Algunos ejemplos incluyen mal informar a todos los empleados con equidad y respeto, promover un ambiente laboral seguro y saludable, mantener la transparencia en la comunicación y las operaciones, y cumplir con las leyes pertinentes.

### **¿Qué es el conflicto de interés en el contexto empresarial y cómo se puede manejar éticamente?**

- a) El conflicto de interés ocurre cuando los intereses personales de un individuo entran en conflicto con los intereses de la empresa u otras partes interesadas. Para manejarlo éticamente, es importante revelar cualquier conflicto potencial y tomar medidas para evitar influencias indebidas en la toma de decisiones.
- b) El conflicto de interés ocurre cuando los intereses personales de un individuo entran en problemas con los intereses u otras partes interesadas. Para manejarlo éticamente, es importante revelar cualquier conflicto radical y tomar medidas para evitar influencias indebidas en la toma de decisiones.



## **¿Cuál es el papel de la responsabilidad social empresarial en la ética empresarial?**

- A. La implica que las empresas asuman la responsabilidad de sus impactos en la sociedad y el medio ambiente, y tomen medidas para contribuir un buen vivir de la comunidad. Esto incluye acciones como apoyar iniciativas sociales, proteger el medio ambiente y promover prácticas laborales justas.
- B. La implica que las empresas asuman la responsabilidad de sus impactos en la sociedad y el medio ambiente, y tomen medidas para contribuir al bienestar de la comunidad. Esto incluye acciones como apoyar iniciativas sociales, proteger el medio ambiente y promover prácticas laborales justas.

## **¿Cómo se puede fomentar una cultura ética en una empresa?**

- a) Se puede fomentar una cultura ética promoviendo valores éticos desde la alta dirección, estableciendo políticas y procedimientos claros, ofreciendo capacitación en ética para empleados, reconociendo y premiando comportamientos éticos, y creando canales de comunicación abiertos para abordar inquietudes éticas.
- b) Se puede fomentar una cultura ética promoviendo valores éticos desde la alta dirección, estableciendo políticas y procedimientos claros, ofreciendo capacitación en ética para empleados, reconociendo y premiando comportamientos físicos, y creando canales de comunicación abiertos para abordar inquietudes solicitantes .

## **¿Qué son los dilemas éticos en el contexto empresarial y cómo se pueden abordar?**

- A. Los dilemas éticos son situaciones en las que hay conflictos entre principios morales o intereses legítimos. Se pueden abordar considerando todas las opciones disponibles, evaluando las posibles consecuencias de cada una, consultando a colegas y expertos, y tomando decisiones que sean éticamente justificadas y consistentes con los valores de la empresa.
- B. Los dilemas éticos son situaciones en las que hay conflictos entre principios morales o intereses legítimos. Se pueden ingresar considerando todas las opciones disponibles, evaluando las posibles consecuencias de cada una, preguntando a colegas y expertos, y tomando decisiones que sean éticamente justificadas y consistentes con los valores de la empresa

# 03



## ÉTICA Y COMPROMISO SOCIAL



# UNIDAD TRES

## Ética y Compromiso Social



Figura 7. Ética y compromiso social

<https://gomezramos.blogspot.com/2012/12/etica-en-la-escuela-adela-cortina.html>

### Ética

La ética es la rama de la filosofía que estudia los principios morales que guían el comportamiento humano y determinan lo que es correcto o incorrecto, bueno o malo, en una situación dada. Se centra en analizar y comprender los fundamentos de la moralidad, así como en desarrollar sistemas de valores y normas que orienten las acciones individuales y colectivas.

En otras palabras, la ética busca responder preguntas sobre cómo debemos comportarnos, qué acciones son moralmente aceptables y cuáles no lo son, y qué principios subyacen a nuestras decisiones y juicios morales. Estas reflexiones éticas pueden abordar una amplia gama de temas, desde cuestiones personales de integridad y responsabilidad hasta dilemas sociales y políticos más amplios.

En última instancia, la ética es fundamental para la vida humana en sociedad, ya que proporciona un marco de referencia para la convivencia pacífica y la toma de decisiones que tienen en cuenta el

impacto en los demás y en el mundo que nos rodea.

### Compromiso

El compromiso ético se refiere a la obligación moral que asume una persona o entidad de actuar de acuerdo con ciertos principios éticos o valores, incluso cuando esto supone dificultades o sacrificios personales. Implica una adhesión voluntaria a normas morales o estándares de conducta, y conlleva una responsabilidad personal de cumplir con esos principios en todas las circunstancias.

En el contexto profesional, el compromiso ético implica que una persona o empresa se compromete a actuar de manera justa, honesta, transparente y responsable en todas sus interacciones y decisiones, incluso cuando enfrenta presiones o tentaciones para comportarse de manera contraria.

El compromiso ético es fundamental para mantener la integridad personal y la confianza en las relaciones interpersonales, así como para fomentar un entorno organizacional ético y sostenible. Cuando las personas y las organizaciones se comprometen éticamente, contribuyen al bienestar general y



fortalecen la cohesión social al respetar los derechos y la dignidad de los demás.

### **Compromiso Social**

El compromiso social se refiere a la participación activa y responsable de individuos, organizaciones o instituciones en la mejora y el bienestar de la sociedad en su conjunto. Implica una disposición a contribuir de manera positiva al desarrollo y la equidad social, así como a abordar los desafíos y las necesidades de la comunidad.

Este compromiso puede manifestarse de diversas formas, como la realización de acciones voluntarias, la promoción de la justicia social, la defensa de los derechos humanos, el apoyo a causas ambientales o la inversión en programas de responsabilidad social empresarial. En esencia, el compromiso social implica una conciencia activa de las realidades sociales y un deseo genuino de generar un impacto positivo en la vida de los demás y en el entorno en el que se vive.

El compromiso social no solo beneficia a la comunidad y a las personas directamente afectadas por las acciones realizadas, sino que también puede fortalecer los lazos sociales, fomentar la solidaridad y contribuir al desarrollo de una sociedad más inclusiva, justa y sostenible.



Figura 8. - Compromiso Social

<https://miquelbru.com/2015/04/30/etica-y-compromiso/>

## **LA ÉTICA GASTRONOMICA**

### **La Ética en el Entorno Gastronómico**

La ética en el entorno gastronómico abarca una serie de principios y valores que guían el comportamiento de los profesionales de la cocina, los restauradores y los proveedores de alimentos. Estos principios son esenciales para asegurar prácticas responsables, sostenibles y respetuosas que beneficien tanto a los consumidores como al medio ambiente. A continuación, se detallan los aspectos clave de la ética en el entorno gastronómico:

#### **1. Calidad y Seguridad Alimentaria:**

La ética en el entorno gastronómico comienza con el compromiso con la calidad y la seguridad de los alimentos. Los profesionales de la gastronomía deben garantizar que los ingredientes sean frescos, seguros y de alta calidad, y que se mantengan prácticas adecuadas de manejo de alimentos para prevenir la contaminación y asegurar la salud de los consumidores. Esto incluye seguir normas rigurosas de higiene y



seguridad alimentaria, así como ser transparente acerca de los ingredientes utilizados en los platos.

## **2. Honestidad en el Etiquetado y Publicidad:**

La honestidad en el etiquetado y la publicidad de los alimentos es crucial para mantener la confianza del consumidor. Los restaurantes y proveedores deben proporcionar información precisa sobre los ingredientes, el origen de los productos y cualquier aditivo o alérgeno presente en los alimentos. La publicidad debe ser veraz y no engañosa, evitando las promesas falsas o exageradas sobre la calidad o los beneficios de los productos.

## **3. Respeto por los Derechos de los Trabajadores:**

En el entorno gastronómico, la ética también implica el respeto por los derechos y el bienestar de los trabajadores. Esto incluye garantizar condiciones laborales justas, salarios adecuados, y un ambiente de trabajo seguro y respetuoso. Los empleadores deben fomentar una cultura de respeto y apoyo, proporcionando oportunidades de desarrollo profesional y evitando la explotación o el abuso.

## **4. Sostenibilidad y Responsabilidad Ambiental:**

La sostenibilidad es un principio ético fundamental en la gastronomía moderna. Los profesionales deben esforzarse por minimizar el impacto ambiental de sus prácticas, adoptando métodos sostenibles de producción y consumo. Esto incluye la reducción del desperdicio de alimentos, el uso de ingredientes de

temporada y locales, y la adopción de prácticas de cocina que respeten los recursos naturales. La elección de proveedores que también practiquen la sostenibilidad es una extensión de este compromiso.

## **5. Bienestar Animal:**

El respeto por el bienestar animal es otro aspecto importante de la ética en la gastronomía. Los chefs y restauradores deben asegurarse de que los productos animales provengan de fuentes que practiquen un manejo humanitario y ético. Esto implica elegir proveedores que respeten los estándares de bienestar animal y evitar prácticas que causen sufrimiento innecesario a los animales.

## **6. Exclusividad y Adaptación a las Necesidades Dietéticas:**

La ética gastronómica también incluye la atención a la diversidad de necesidades dietéticas y preferencias culturales. Los establecimientos deben estar dispuestos a adaptar sus menús para acomodar a personas con alergias, intolerancias alimentarias, o necesidades dietéticas específicas, como vegetarianos, veganos o personas con restricciones religiosas. Ofrecer opciones inclusivas y ser receptivo a las necesidades de los clientes es fundamental para una práctica ética en la gastronomía.

## **7. Responsabilidad en la Gestión del Desperdicio:**

La gestión del desperdicio de alimentos es un área crítica de la ética gastronómica. Los restaurantes y establecimientos deben implementar estrategias para reducir el desperdicio, como la planificación adecuada de menús, la reutilización



creativa de ingredientes, y la donación de alimentos excedentes a organizaciones benéficas. La educación de los clientes sobre prácticas sostenibles y la importancia de reducir el desperdicio también contribuye a una cultura de responsabilidad.

### **8. Transparencia y Responsabilidad en las Prácticas Comerciales:**

La transparencia en las prácticas comerciales es esencial para construir una relación de confianza con los consumidores. Esto incluye ser claro sobre los precios, las políticas de devolución y cualquier otro aspecto relevante del servicio. Además, los establecimientos deben ser responsables en sus prácticas comerciales, evitando el engaño o la explotación en las relaciones con proveedores y clientes.

En resumen, la ética en el entorno gastronómico abarca una serie de prácticas y principios que buscan asegurar la calidad, la sostenibilidad, el respeto por los derechos de los trabajadores y el bienestar de los consumidores y el medio ambiente. Al adherirse a estos principios, los profesionales de la gastronomía no solo cumplen con sus responsabilidades éticas, sino que también contribuyen a una industria alimentaria más responsable y consciente.

### **LA ÉTICA EN EL ENTORNO HOTELERO**

La ética en el entorno hotelero abarca una serie de principios y prácticas que guían la conducta de los empleados y la gestión de los establecimientos. Estos principios buscan asegurar que los huéspedes reciban un servicio de alta calidad, que los empleados

trabajen en un ambiente justo y respetuoso, y que el impacto en la comunidad y el medio ambiente sea positivo. A continuación, se detallan los aspectos clave de la ética en el entorno hotelero:

#### **1. Atención al Cliente y Honestidad:**

La ética en el entorno hotelero comienza con un compromiso sincero hacia el servicio al cliente. Los empleados deben ofrecer un trato amable, profesional y honesto, asegurando que la experiencia del huésped sea placentera y libre de engaños. Esto incluye proporcionar información precisa sobre los servicios, tarifas y políticas del hotel, así como resolver cualquier problema o queja de manera justa y eficiente.

#### **2. Respeto y Dignidad hacia los Empleados:**

El respeto por los derechos y la dignidad de los empleados es un aspecto fundamental de la ética hotelera. Los empleadores deben ofrecer condiciones laborales justas, salarios adecuados y un ambiente de trabajo seguro y respetuoso. Esto incluye prevenir el acoso laboral, la discriminación y la explotación, y fomentar una cultura de apoyo y reconocimiento para todos los miembros del equipo.

#### **3. Responsabilidad en la Gestión de Recursos:**

La gestión responsable de los recursos es esencial para una operación hotelera ética. Esto implica usar los recursos de manera eficiente y sostenible, desde la energía y el agua hasta los suministros y alimentos. Los hoteles deben adoptar prácticas que minimicen el impacto ambiental,



como el reciclaje, la reducción de residuos y la implementación de tecnologías verdes.

#### **4. Transparencia en la Publicidad y Precios:**

La transparencia en la publicidad y la fijación de precios es crucial para mantener la confianza de los clientes. Los hoteles deben ser claros y precisos en sus anuncios, evitando exageraciones o información engañosa sobre sus servicios. Los precios deben ser justos y reflejar fielmente el valor ofrecido, sin costos ocultos o prácticas desleales que puedan sorprender o perjudicar a los huéspedes.

#### **5. Privacidad y Confidencialidad del Huésped:**

La protección de la privacidad y la confidencialidad de los huéspedes es un principio ético fundamental en el sector hotelero. Los establecimientos deben asegurar que la información personal y las preferencias de los huéspedes se manejen con el máximo cuidado y discreción. Esto incluye proteger los datos personales contra el acceso no autorizado y evitar la divulgación innecesaria de información sensible.

#### **6. Exclusividad y Accesibilidad:**

La ética en el entorno hotelero también se refleja en el compromiso con la inclusión y la accesibilidad. Los hoteles deben esforzarse por ser accesibles para personas con discapacidades y ofrecer un entorno acogedor para huéspedes de todas las edades, razas, géneros y orientaciones sexuales. Esto implica adaptar las instalaciones y servicios para cumplir con las necesidades de

todos los clientes y promover un ambiente inclusivo y respetuoso.

#### **7. Responsabilidad Social y Comunitaria:**

Los hoteles tienen una responsabilidad hacia la comunidad local y deben buscar maneras de contribuir positivamente. Esto puede incluir la colaboración con organizaciones locales, la promoción del turismo responsable y la participación en iniciativas de desarrollo comunitario. Los hoteles también deben procurar minimizar cualquier impacto negativo en la comunidad local y respetar las costumbres y valores locales.

#### **8. Prácticas Éticas en la Contratación y Proveedores:**

La ética en el entorno hotelero se extiende a la forma en que los hoteles gestionan la contratación y las relaciones con proveedores. Los establecimientos deben seleccionar a sus proveedores y socios comerciales basándose en criterios éticos, asegurando que estos cumplan con estándares de calidad, equidad y responsabilidad social.

#### **9. Mantenimiento de la Calidad y Seguridad de las Instalaciones:**

El mantenimiento de la calidad y la seguridad de las instalaciones es una responsabilidad ética clave. Los hoteles deben asegurarse de que sus instalaciones estén en buen estado, limpias y seguras para el uso de los huéspedes. Esto incluye realizar mantenimientos regulares, cumplir con las normas de seguridad y ofrecer un ambiente que garantice el bienestar de todos los visitantes.



# CUESTIONARIO UNIDAD II

---



## CUESTIONARIO CAPÍTULO III

### 1.- ¿Qué es la etiqueta?

- A. Un tipo de tela.
- B. Normas de comportamiento social.
- C. Un sistema de comunicación.

### 2.- ¿Por qué es importante practicar la etiqueta?

- A. Para ser popular.
- B. Para facilitar la convivencia armoniosa.
- C. Para obtener beneficios económicos.

### 3.- ¿Qué implica el compromiso social?

- A. Preocupación activa por el bienestar de la sociedad.
- B. Interés exclusivo en los asuntos personales.
- C. Desinterés por el medio ambiente.

### 4.- ¿Cómo pueden practicar la etiqueta y el compromiso social en la vida diaria?

- A. Siendo egoístas.
- B. Siendo cortés y respetuoso con los demás.
- C. Ignorando las normas sociales.

### 5.- ¿Cuál es el papel del compromiso social en el ámbito empresarial?

- A. No tiene relevancia.
- B. Contribuir al bienestar de la comunidad.
- C. Maximizar los beneficios a cualquier costo.

### 6.- ¿Qué beneficios pueden obtener las empresas al practicar el compromiso social?

- A. Pérdida de clientes.
- B. Mejora de la reputación y relaciones con los clientes.
- C. Reducción de la productividad.

### 7.- ¿Qué papel juega el compromiso social en la práctica de la etiqueta?

- a) El compromiso social implica una preocupación activa por el bienestar de la sociedad en su conjunto. En el contexto de la etiqueta, esto se traduce en actuar con consideración hacia los demás, respetar las diferencias individuales y contribuir al mantenimiento de normas de comportamiento que promuevan la convivencia pacífica y el respeto mutuo.
- b) El compromiso social implica una preocupación activa por el mal vivir de la comunidad en su conjunto. En el contexto de la etiqueta, esto se traduce en actuar con consideración hacia los demás, respetar las diferencias individuales y contribuir al mantenimiento de normas de comportamiento que promuevan la convivencia pacífica y el respeto mutuo.



## **8.- ¿Cuál es la relación entre la etiqueta, el compromiso social y el liderazgo?**

- A. El liderazgo efectivo requiere habilidades de comunicación, empatía y capacidad para influir positivamente en los demás. La práctica de la etiqueta y el compromiso social puede fortalecer estas habilidades al fomentar relaciones interpersonales sólidas, inspirar confianza y cultivar un sentido de responsabilidad hacia el bienestar de la comunidad.
- B. El liderazgo efectivo requiere habilidades de comunicación, empatía y capacidad para influir positivamente en los demás. La práctica de la etiqueta y el compromiso social puede fortalecer estas habilidades al fomentar relaciones interpersonales gaseosos, inspirar confianza y cultivar un sentido de responsabilidad hacia el bienestar de la comunidad.

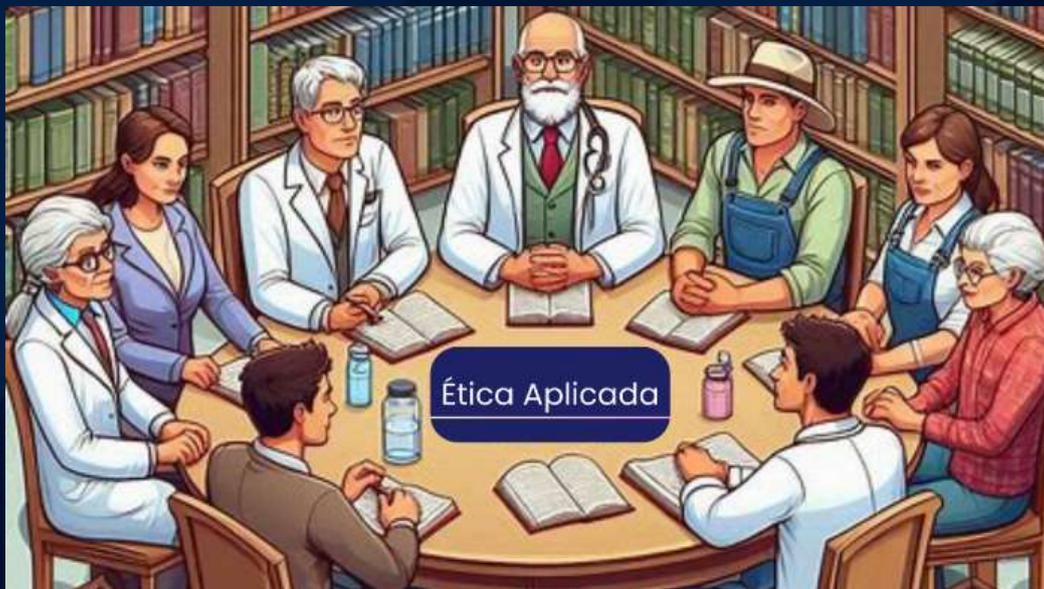
## **9.- ¿Cómo pueden las personas practicar la etiqueta y el compromiso social en su vida diaria?**

- A. Las personas pueden practicar la etiqueta y el compromiso social mediante simples cortés y respetuoso con los demás, mostrar empatía y empatía hacia quienes los rodean, participar en actividades comunitarias y voluntariado, y promover la inclusión y la diversidad en su retorno.
- B. Las personas pueden practicar la etiqueta y el compromiso social mediante gestos simples como ser cortés y respetuoso con los demás, mostrar empatía y compasión hacia quienes los rodean, participar en actividades comunitarias y voluntariado, y promover la inclusión y la diversidad en su entorno.

## **9. ¿Por qué es importante que las empresas y organizaciones practiquen la etiqueta y tengan un compromiso social?**

- a) Las empresas y organizaciones que no practican la etiqueta y tienen un compromiso no social sólido pueden fortalecer su reputación, en mejorar las relaciones con los clientes y empleados, y contribuir positivamente al desarrollo sostenible de la sociedad en la que operan.
- b) Las empresas y organizaciones que practican la etiqueta y tienen un compromiso social sólido pueden fortalecer su reputación, mejorar las relaciones con los clientes y empleados, y contribuir positivamente al desarrollo sostenible de la sociedad en la que operan.

# 04



## ÉTICA APLICADA

---



# UNIDAD CUATRO

## ÉTICA APLICADA



### Ética y política

La ética política se centra en los principios morales y los valores que guían la conducta de los actores políticos, así como en la evaluación ética de las decisiones y acciones en el ámbito político. Busca responder preguntas sobre cómo deben comportarse los líderes y las instituciones políticas, qué políticas son moralmente justas y cuáles no lo son, y qué valores deben orientar la gobernanza y la participación ciudadana.

En la ética política se analizan temas como la justicia distributiva (la distribución equitativa de recursos y oportunidades), los derechos humanos, la democracia, la participación ciudadana, la transparencia y la rendición de cuentas, entre otros. También se exploran los dilemas éticos que surgen en el ejercicio del poder político, como los conflictos entre intereses individuales y el bien común, o entre los valores democráticos y otros imperativos políticos.

La ética política no solo se aplica a los líderes y funcionarios públicos, sino también a los ciudadanos y a la sociedad en su conjunto, ya que todos tienen responsabilidades éticas en el proceso

político y en la formación de la comunidad política.

En última instancia, la ética política busca promover una política más justa, inclusiva y democrática, fundamentada en el respeto a los derechos humanos y la dignidad de todas las personas.

### Ética Económica

La ética económica es una rama de la ética que se centra en los principios morales y valores que guían las decisiones y acciones en el ámbito económico. Examina cuestiones éticas relacionadas con la producción, distribución y consumo de bienes y servicios, así como con la asignación de recursos y la organización de sistemas económicos.



En la ética económica se exploran temas como la justicia distributiva (la equidad en la distribución de la riqueza y los ingresos), la responsabilidad social de las empresas, el papel del mercado y del Estado en la regulación económica, la sostenibilidad ambiental y el desarrollo económico inclusivo, entre otros.

También se analizan los dilemas éticos que surgen en el contexto de la competencia económica, el comercio internacional, la globalización y la lucha contra la pobreza y la desigualdad.

La ética económica no solo se aplica a los individuos y organizaciones en el ámbito económico, sino también a los responsables de formular políticas públicas y a la sociedad en su conjunto. Busca promover una economía más justa, sostenible y solidaria, que tenga en cuenta el bienestar de todas las personas y el respeto por el medio ambiente. En última instancia, la ética económica busca armonizar los objetivos económicos con los valores éticos fundamentales, como la justicia, la equidad y la dignidad humana.

## Ética y medios de comunicación

La ética en los medios de comunicación se refiere al conjunto de principios morales y normas de conducta que guían la práctica periodística y la difusión de información a través de diversos medios, como la prensa, la televisión, la radio, Internet y las redes sociales. Estos principios éticos son fundamentales para garantizar la veracidad, la imparcialidad, la transparencia y la responsabilidad en la cobertura de noticias y la presentación de contenidos informativos.

Algunos de los aspectos clave de la ética en los medios de comunicación incluyen:

**Veracidad y precisión:** Los medios de comunicación deben esforzarse por informar con precisión y veracidad, verificando la información antes de publicarla y corrigiendo cualquier error de manera oportuna.

**Imparcialidad y objetividad:** Los periodistas deben esforzarse por ser imparciales y presentar diferentes perspectivas de manera equitativa, evitando el sesgo político, ideológico o personal en la cobertura de noticias.

**Respeto por la privacidad y la dignidad humana:** Los medios de comunicación deben respetar la privacidad y la dignidad de las personas, evitando la difusión de información sensible o que pueda causar daño injustificado.

**Ética en la publicidad y el patrocinio:** Los medios de comunicación deben ser transparentes en la distinción entre contenido editorial y publicidad, evitando la influencia indebida de los intereses comerciales en la cobertura de noticias.

**Responsabilidad social:** Los medios de comunicación tienen la responsabilidad de servir al interés público y promover el debate democrático, contribuyendo al bienestar social y al fortalecimiento de la democracia.



Figura 9.- Ética y medios de comunicación

<https://prezi.com/xptir9hoc26/etica-y-medios-de-comunicacion/>



## Ética, ciencia y tecnología.

La ética, la ciencia y la tecnología son tres áreas interrelacionadas que abordan cuestiones fundamentales sobre el comportamiento humano, el avance del conocimiento y el desarrollo de herramientas y sistemas tecnológicos. Aquí te doy una breve definición de cada una:

**Ética:** Es la rama de la filosofía que estudia los principios morales que guían el comportamiento humano y determinan lo que es correcto o incorrecto, bueno o malo, en una situación dada. Se centra en analizar y comprender los fundamentos de la moralidad, así como en desarrollar sistemas de valores y normas que orienten las acciones individuales y colectivas.

**Ciencia:** Es el proceso sistemático de adquisición de conocimiento sobre el mundo natural a través de la observación, la experimentación y el razonamiento lógico. La ciencia busca comprender cómo funcionan las cosas y por qué suceden los fenómenos naturales, y utiliza métodos rigurosos para desarrollar teorías y explicaciones basadas en evidencia empírica.

**Tecnología:** Se refiere al conjunto de herramientas, técnicas, procesos y sistemas creados por los seres humanos para resolver problemas prácticos, mejorar la eficiencia y facilitar la vida cotidiana. La tecnología abarca una amplia gama de campos, desde la informática y la ingeniería hasta la medicina y la comunicación, y tiene un impacto significativo en la sociedad y en el modo en que vivimos y trabajamos.

Estas tres áreas están interconectadas de diversas formas. La ética proporciona un marco moral para guiar

el desarrollo y la aplicación de la ciencia y la tecnología, asegurando que se utilicen de manera responsable y para el beneficio de la humanidad.

La ciencia, a su vez, proporciona conocimientos y herramientas que pueden influir en nuestras decisiones éticas y en la forma en que entendemos y abordamos los problemas éticos en la sociedad. Por último, la tecnología puede plantear dilemas éticos sobre cómo se utiliza y cómo afecta a las personas y al medio ambiente, lo que requiere consideraciones éticas en su diseño, implementación y uso.



Figura 10.-Ética y tecnología

<https://es.slideshare.net/85451978/tica-y-tecnologia>

## ÉTICA Y TECNOLOGÍA: UN ENFOQUE INTEGRAL

La relación entre ética y tecnología es compleja y multifacética, ya que la tecnología avanza a un ritmo acelerado y plantea una serie de desafíos éticos que afectan a individuos, organizaciones y sociedades en general.

La ética en el contexto tecnológico se refiere a los principios y valores que deben guiar el desarrollo, implementación y uso de tecnologías para asegurar que estas beneficien a la humanidad de manera justa y equitativa. A continuación, se exploran



los aspectos clave de la ética en relación con la tecnología:

### **1. Privacidad y Protección de Datos:**

Uno de los mayores desafíos éticos en la tecnología es la privacidad y la protección de datos personales. Con el auge de las tecnologías digitales y la recopilación masiva de datos, es crucial garantizar que la información personal de los individuos esté protegida contra el uso indebido y el acceso no autorizado. Las organizaciones deben implementar políticas de privacidad claras y prácticas de seguridad robustas para proteger los datos y asegurar que los usuarios tengan control sobre su propia información.

### **2. Transparencia y Responsabilidad:**

La transparencia en el uso y el desarrollo de tecnologías es esencial para mantener la confianza del público. Las empresas y los desarrolladores deben ser claros sobre cómo se recopilan, utilizan y comparten los datos, así como sobre los algoritmos y sistemas que utilizan. La responsabilidad también implica abordar y corregir cualquier sesgo o discriminación que pueda surgir en los algoritmos y sistemas tecnológicos, asegurando que estos se utilicen de manera ética y equitativa.

### **3. Impacto Social y Económico:**

La tecnología puede tener un profundo impacto social y económico, tanto positivo como negativo. Desde la automatización y la inteligencia artificial hasta la economía digital, es importante considerar cómo estas tecnologías afectan el empleo, la desigualdad y el acceso a oportunidades. La ética en la tecnología debe incluir la evaluación de cómo los desarrollos tecnológicos afectan a diferentes segmentos de la

sociedad y trabajar para mitigar efectos adversos, promoviendo un desarrollo inclusivo y equitativo.

### **4. Seguridad y Riesgos:**

La seguridad es un aspecto crucial de la ética tecnológica. Las tecnologías deben ser diseñadas y implementadas con mecanismos de seguridad adecuados para proteger contra amenazas cibernéticas, ataques y vulnerabilidades. Además, es importante evaluar y gestionar los riesgos asociados con nuevas tecnologías, anticipando posibles consecuencias negativas y tomando medidas proactivas para prevenir daños.

### **5. Derechos Humanos y Libertades Fundamentales:**

La ética en la tecnología también debe considerar el respeto por los derechos humanos y las libertades fundamentales. La implementación de tecnologías, como la vigilancia masiva o el control social, debe ser evaluada en función de cómo afecta a las libertades individuales y los derechos civiles. Los desarrolladores y responsables de políticas tecnológicas deben equilibrar los avances tecnológicos con la protección de los derechos fundamentales de los individuos.

### **6. Inclusividad y Acceso:**

La inclusión y el acceso equitativo a la tecnología son aspectos importantes de la ética tecnológica. Las tecnologías deben ser diseñadas y desplegadas de manera que se minimice la brecha digital y se garantice que todos, independientemente de su ubicación, condición económica o habilidades, puedan beneficiarse de los avances tecnológicos. Esto incluye asegurar que



la tecnología sea accesible para personas con discapacidades y que las oportunidades tecnológicas sean distribuidas de manera justa.

## **7. Innovación Responsable:**

La ética en la tecnología también abarca la responsabilidad en la innovación. Los desarrolladores y empresas deben considerar no solo el potencial de sus innovaciones para generar beneficios, sino también los posibles riesgos y consecuencias a largo plazo. La ética exige un enfoque de precaución y responsabilidad, evaluando el impacto de nuevas tecnologías antes de su adopción masiva.

## **8. Impacto Ambiental:**

La tecnología tiene un impacto ambiental significativo, desde la producción de dispositivos electrónicos hasta el consumo de energía en los centros de datos. La ética en la tecnología debe incluir un compromiso con prácticas sostenibles y la minimización del impacto ambiental. Esto implica desarrollar tecnologías más eficientes, promover el reciclaje de dispositivos y reducir la huella de carbono asociada con el uso de tecnología.

## **9. Gobernanza y Regulación:**

Finalmente, la ética en la tecnología requiere una adecuada gobernanza y regulación. Las políticas y regulaciones deben evolucionar junto con los avances tecnológicos para abordar los desafíos éticos emergentes y proteger el bienestar público. La colaboración entre gobiernos, organizaciones, empresas y la sociedad civil es esencial para desarrollar marcos éticos y regulatorios efectivos.

En resumen, la ética en la tecnología es fundamental para garantizar que el desarrollo y uso de las tecnologías se realice de manera responsable, justa y beneficiosa para la humanidad. Aborda temas como la privacidad, la transparencia, el impacto social y económico, la seguridad y la sostenibilidad, y exige un enfoque equilibrado que promueva la innovación mientras protege los derechos y el bienestar de las personas.

## **Ética Deontológica: Un Enfoque Filosófico en la Moralidad**

La ética deontológica es una teoría ética que se centra en el cumplimiento de deberes y obligaciones morales, sin importar las consecuencias de las acciones. El término "deontológico" proviene del griego "deon", que significa "deber". Esta teoría sostiene que ciertos actos son moralmente obligatorios, permitidos o prohibidos debido a su propia naturaleza, independientemente de los resultados que puedan producir. A continuación, se describen los aspectos clave de la ética deontológica:

### **1. Principios Fundamentales:**

La ética deontológica se basa en la idea de que existen deberes y principios morales universales que deben seguirse. Estos principios no dependen de las circunstancias específicas o de los resultados de las acciones, sino que se consideran intrínsecamente correctos. Los principios fundamentales de la ética deontológica a menudo incluyen la honestidad, la justicia, el respeto a los derechos individuales y la integridad.

### **2. Kantianismo:**

La forma más influyente de ética deontológica es el kantianismo, desarrollado por el filósofo Immanuel



Kant. Kant argumenta que las acciones son moralmente correctas si cumplen con el "imperativo categórico", que es un principio universal que dicta que debes actuar de manera que tus acciones puedan ser universalizadas sin contradicción. En otras palabras, solo debes actuar de acuerdo con máximas que podrías querer que todos sigan. El imperativo categórico también exige tratar a las personas como fines en sí mismas y no meramente como medios para un fin.

### **3. Deberes Absolutos:**

En la ética deontológica, los deberes morales se consideran absolutos y no negociables. Esto significa que ciertas acciones están categóricamente prohibidas, incluso si realizarlas podría producir un buen resultado. Por ejemplo, según la ética deontológica, mentir o engañar es moralmente incorrecto en sí mismo, incluso si hacerlo podría evitar un daño mayor.

### **4. Derechos y Respeto:**

La ética deontológica pone un fuerte énfasis en el respeto por los derechos individuales. Según esta perspectiva, cada individuo tiene derechos y dignidad inherentes que deben ser respetados. Las acciones deben ser evaluadas en función de si respetan estos derechos, no en función de los beneficios o daños que puedan resultar de ellas.

### **5. Motivaciones y Intenciones:**

En la ética deontológica, la moralidad de una acción no se juzga únicamente por sus consecuencias, sino también por las intenciones y motivaciones detrás de ella. Una acción es considerada moralmente correcta si se realiza con la intención de cumplir con un deber moral y respetar los principios éticos,

independientemente de los resultados que pueda tener.

### **6. Críticas y Limitaciones:**

La ética deontológica ha sido objeto de varias críticas. Una de las críticas más comunes es que puede llevar a decisiones rígidas e inflexibles, sin considerar las circunstancias particulares o las consecuencias de las acciones. Por ejemplo, el deber absoluto de decir la verdad podría entrar en conflicto con la necesidad de proteger a alguien del daño. Además, algunos críticos argumentan que la ética deontológica no proporciona una guía clara sobre cómo resolver conflictos entre deberes morales competidores.

### **7. Aplicaciones Prácticas:**

A pesar de sus críticas, la ética deontológica tiene aplicaciones prácticas importantes en áreas como el derecho, la medicina y los negocios. En estas áreas, los principios de deber y respeto por los derechos individuales a menudo guían la conducta profesional y la toma de decisiones. La ética deontológica proporciona un marco para evaluar la moralidad de las acciones basadas en principios estables y universales, lo que puede ser particularmente útil en situaciones en las que los resultados son inciertos o complejos.

### **8. Diferencias con otras Teorías Éticas:**

La ética deontológica se diferencia de otras teorías éticas, como el utilitarismo, que evalúa la moralidad de las acciones en función de sus consecuencias. Mientras que el utilitarismo se centra en maximizar el bienestar general, la ética deontológica se enfoca en el cumplimiento de principios morales y deberes. Esta diferencia fundamental resalta la



importancia de los principios éticos en la toma de decisiones morales, más allá de las consideraciones de resultados.

En resumen, la ética deontológica es una teoría ética que se centra en el cumplimiento de deberes y principios morales universales. Basada en la idea de que ciertas acciones son intrínsecamente correctas o incorrectas, esta teoría enfatiza la importancia de la intención y el respeto por los derechos individuales, ofreciendo un enfoque distintivo en la evaluación de la moralidad de las acciones. Aunque presenta algunas limitaciones y críticas, la ética deontológica sigue siendo una perspectiva influyente y valiosa en la filosofía moral y en la toma de decisiones éticas en diversos contextos.

## ÉTICA AXIOLÓGICA: UNA EXPLORACIÓN DEL VALOR MORAL

La ética axiológica es un enfoque dentro de la ética que se centra en el estudio y la evaluación de los valores morales. El término "axiología" proviene del griego "axios," que significa "valor," y "logos," que significa "estudio" o "disciplina." La ética axiológica se ocupa de analizar qué valores son importantes y cómo estos valores deben guiar el comportamiento moral. A diferencia de otras teorías éticas que se enfocan en reglas, deberes o consecuencias, la ética axiológica se centra en los valores y las cualidades que se consideran deseables o valiosas en sí mismas. A continuación, se exploran los aspectos clave de la ética axiológica:

### 1. Concepto de Valor:

En la ética axiológica, el valor es el concepto central. Se refiere a lo que es considerado bueno, deseable o importante en un contexto moral. Estos

valores pueden ser éticos, estéticos, sociales o culturales. La ética axiológica investiga qué valores son fundamentales para la moralidad y cómo estos deben influir en la toma de decisiones y en el comportamiento.

### 2. Tipos de Valores:

La ética axiológica puede abordar una variedad de valores, entre ellos:

- **Valores Morales:** Aquellos que están relacionados con el bien y el mal, como la justicia, la honestidad, la compasión y el respeto.
- **Valores Sociales:** Aquellos que afectan las relaciones y el bienestar social, como la igualdad, la solidaridad y la cooperación.
- **Valores Estéticos:** Aquellos relacionados con el arte y la belleza, como la creatividad y la apreciación estética.
- **Valores Personales:** Aquellos que afectan el desarrollo personal y la satisfacción individual, como la autenticidad, la libertad y el autocuidado.

### 3. Evaluación de Valores:

La ética axiológica se ocupa de la evaluación de valores, considerando cuál debe ser el papel de cada valor en la vida moral. Esto incluye la pregunta de cómo jerarquizar o priorizar valores cuando estos entran en conflicto. Por ejemplo, cuando los valores de justicia y compasión se enfrentan, la ética axiológica busca determinar cómo equilibrar estos valores para tomar decisiones éticas.



#### 4. Influencia en la Toma de Decisiones:

Los valores identificados y evaluados por la ética axiológica influyen en la toma de decisiones morales. En lugar de seguir reglas estrictas o evaluar únicamente las consecuencias, la ética axiológica se enfoca en cómo los valores subyacentes deben guiar las elecciones y el comportamiento. Esto implica considerar no solo qué acciones son correctas, sino también cómo estas acciones reflejan y promueven valores importantes.

#### 5. Comparación con Otras Teorías Éticas:

La ética axiológica se diferencia de otras teorías éticas en su enfoque en los valores en lugar de en las reglas o las consecuencias. Por ejemplo:

- **Deontología:** Enfocada en el cumplimiento de deberes y reglas morales.
- **Utilitarismo:** Centrada en maximizar el bienestar general y las consecuencias de las acciones.
- **Virtudismo:** Centrada en el desarrollo de virtudes y el carácter moral.

La ética axiológica complementa estos enfoques al proporcionar una base para entender por qué ciertos valores son importantes y cómo deben guiar el comportamiento ético.

#### 6. Aplicaciones Prácticas:

La ética axiológica tiene aplicaciones prácticas en diversos contextos, como:

- **Educación:** Al enseñar valores morales y fomentar el desarrollo del carácter en los estudiantes.

- **Política:** Al formar políticas que reflejen valores como la justicia social y el respeto por los derechos humanos.
- **Negocios:** Al desarrollar prácticas empresariales que promuevan la responsabilidad social y el bienestar de los empleados y clientes.

#### 7. Críticas y Desafíos:

La ética axiológica enfrenta críticas relacionadas con la subjetividad y la relatividad de los valores. Dado que los valores pueden variar entre culturas y personas, puede ser difícil llegar a un consenso sobre qué valores son universales o prioritarios. Además, la ética axiológica puede ser criticada por no proporcionar directrices claras sobre cómo resolver conflictos entre valores.

#### 8. Filosofías Relacionadas:

La ética axiológica está relacionada con filosofías como el eudemonismo y el existencialismo, que también se enfocan en la realización de valores y objetivos personales. El eudemonismo, por ejemplo, se centra en la búsqueda de la felicidad y el florecimiento humano, mientras que el existencialismo se preocupa por la autenticidad y la realización personal en un mundo sin valores absolutos predeterminados.



## ÉTICA AMBIENTAL: UN ENFOQUE HACIA LA SOSTENIBILIDAD Y LA RESPONSABILIDAD ECOLÓGICA

La ética ambiental es una rama de la ética que se centra en las responsabilidades morales que tenemos hacia el medio ambiente y los ecosistemas naturales. Esta disciplina aborda las cuestiones éticas relacionadas con la preservación de la naturaleza, el uso de recursos naturales y el impacto de nuestras acciones sobre el entorno ecológico. A continuación, se describen los aspectos clave de la ética ambiental:

### Principios Fundamentales de la Ética Ambiental:

La ética ambiental se basa en varios principios clave que guían la conducta hacia el entorno natural:

**Responsabilidad Intergeneracional:** Este principio sostiene que tenemos el deber moral de preservar el medio ambiente para las generaciones futuras. Implica gestionar los recursos naturales de manera sostenible para no comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer sus propias necesidades.

**Valor Intrínseco de la Naturaleza:** La ética ambiental argumenta que la naturaleza tiene un valor intrínseco, es decir, que los ecosistemas y las especies tienen valor en sí mismos, independientemente de su utilidad para los seres humanos. Esto implica un respeto fundamental por todas las formas de vida y la biodiversidad.

**Justicia Ambiental:** Este principio se enfoca en la distribución equitativa de los beneficios y cargas ambientales. La justicia ambiental aboga por la equidad en el acceso a recursos naturales y en la

protección contra daños ambientales, asegurando que las comunidades vulnerables no carguen desproporcionadamente con las consecuencias negativas de la degradación ambiental.

### 2. Corrientes Filosóficas en la Ética Ambiental:

Diversas corrientes filosóficas han contribuido al desarrollo de la ética ambiental:

**Ecocentrismo:** Esta perspectiva pone el enfoque en el ecosistema en su conjunto, argumentando que la salud y la integridad del sistema ecológico son más importantes que los intereses individuales de las especies que lo habitan. El Ecocentrismo aboga por la protección de los ecosistemas completos y sus procesos naturales.

**Biocentrismo:** El biocentrismo sostiene que todos los seres vivos tienen un valor intrínseco y derecho a existir. A diferencia del ecocentrismo, que se enfoca en el ecosistema en su totalidad, el biocentrismo se enfoca en los derechos y el valor de cada organismo individual.

**Antropocentrismo:** Aunque tradicionalmente ha sido la perspectiva dominante, el antropocentrismo considera que los seres humanos son el centro de las preocupaciones morales y que el valor de la naturaleza se mide en función de sus beneficios para la humanidad. Aunque este enfoque puede justificar el uso de recursos naturales para el beneficio humano, también puede ser compatible con la ética ambiental si se aplica con un enfoque de sostenibilidad y responsabilidad.

### 3. Responsabilidad y Sostenibilidad:



La ética ambiental promueve la responsabilidad en el uso de los recursos naturales y la adopción de prácticas sostenibles. Esto implica:

- **Conservación de Recursos:** Uso eficiente y responsable de los recursos naturales para evitar su agotamiento y degradación. Esto incluye prácticas como el reciclaje, la reducción del consumo y la protección de áreas naturales.
- **Desarrollo Sostenible:** Promoción de un desarrollo que satisfaga las necesidades actuales sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer las suyas. Esto implica equilibrar el crecimiento económico con la protección del medio ambiente.

#### 4. Impacto de las Actividades Humanas:

La ética ambiental examina cómo las actividades humanas afectan el medio ambiente, incluyendo:

- **Cambio Climático:** Evaluación de las implicaciones morales del cambio climático y la necesidad de reducir las emisiones de gases de efecto invernadero para mitigar sus efectos adversos en el planeta.
- **Contaminación:** Consideración de los impactos éticos de la contaminación del aire, el agua y el suelo, y la responsabilidad de reducir y controlar la liberación de contaminantes.
- **Pérdida de Biodiversidad:** Reflexión sobre la ética de la extinción de especies y la degradación de hábitats naturales, así como la necesidad de proteger y conservar la biodiversidad.

#### 5. Activismo y Políticas Ambientales:

La ética ambiental a menudo impulsa el activismo y las políticas para promover la protección del medio ambiente. Esto incluye:

- **Legislación Ambiental:** Apoyo a leyes y regulaciones que protejan el medio ambiente, como las leyes de control de contaminación, conservación de tierras y protección de especies.
- **Movimientos Ambientales:** Participación en movimientos y organizaciones que trabajan para crear conciencia sobre cuestiones ambientales y promover prácticas ecológicas.

#### 6. Educación y Conciencia:

La ética ambiental también aboga por la educación y la conciencia sobre la importancia de la protección ambiental. Promover un entendimiento profundo de cómo nuestras acciones afectan el entorno puede motivar a individuos y comunidades a adoptar prácticas más sostenibles y responsables.

#### 7. Críticas y Desafíos:

La ética ambiental enfrenta varios desafíos y críticas, como:

- **Conflictos de Intereses:** Las tensiones entre el desarrollo económico y la conservación ambiental pueden ser difíciles de reconciliar.



# CUESTIONARIO UNIDAD IV

---



## CUESTIONARIO UNIDAD IV

- 1. ¿Cuál de las siguientes opciones describe mejor la vestimenta ejecutiva?**
  - a) Ropa informal y relajada.
  - b) Trajes de baño y sandalias.
  - c) Atuendos profesionales y formales.
  - d) Ropa deportiva y cómoda.
  
- 2. ¿Cuál de los siguientes elementos es comúnmente parte de la vestimenta ejecutiva para hombres?**
  - a) Camiseta sin mangas.
  - b) Pantalones cortos.
  - c) Camisa de vestir.
  - d) Sudadera con capucha.
  
- 3. ¿Qué tipo de calzado es más apropiado como parte de la vestimenta ejecutiva para mujeres?**
  - a) Chanclas.
  - b) Sandalias de playa.
  - c) Zapatos de tacón cerrados.
  - d) Zapatillas deportivas.
  
- 4. ¿Cuál de los siguientes accesorios podría complementar un atuendo de vestimenta ejecutiva para hombres?**
  - a) Corbata.
  - b) Gafas de sol.
  - c) Gorra.
  - d) Collar de cuentas.
  
- 5. ¿Cuál de las siguientes opciones es una descripción adecuada de la vestimenta ejecutiva para mujeres?**
  - a) Vestido de noche con lentejuelas
  - b) Pantalones de yoga y camiseta.
  - c) Traje de dos piezas con blusa de seda.
  
- 6. ¿Qué tipo de joyería es más apropiado como parte de la vestimenta ejecutiva?**
  - a) Grandes collares de colores llamativos.
  - b) Pulseras ruidosas.
  - c) Joyería discreta y elegante.
  - d) Anillos exageradamente grandes.



**7. ¿Qué tipo de colores son comunes en la vestimenta ejecutiva?**

- a) Tonos brillantes y llamativos.
- b) Colores neutros como negro, gris y azul marino.
- c) Colores fluorescentes.
- d) Estampados extravagantes.

**8. ¿Cuál de las siguientes opciones es una descripción precisa del nivel de formalidad de la vestimenta ejecutiva?**

- a) Casual.
- b) Informal.
- c) Semi-formal.
- d) Formal.

**9. ¿Cuál de las siguientes prendas es menos probable que se use como parte de la vestimenta ejecutiva?**

- a) Blazer.
- b) Chaleco de lana.
- c) Traje de baño.
- d) Camisa de vestir.



# SOLUCIONARIO

---

**¿Qué es la etiqueta?**

- a) Un código de comportamiento en eventos oficiales.
- b) Normas de cortesía y buenos modales.
- c) Reglas de precedencia en la mesa.
- d) Un conjunto de reglas para la comunicación escrita.

**¿Cuál es el propósito del protocolo en eventos formales?**

- a) Establecer reglas para la comunicación en línea.
- b) Organizar el orden de precedencia y las formalidades.
- c) Dictar normas de comportamiento en la vida cotidiana.
- d) Definir reglas de cortesía en el ámbito empresarial.

**¿Cuál de las siguientes opciones es una forma adecuada de saludar en un evento formal?**

- a) Dar un fuerte apretón de manos.
- b) Saludar con un abrazo a todos los presentes.
- c) Inclinar la cabeza ligeramente con una sonrisa.
- d) Ignorar a los demás y dirigirse directamente al anfitrión.

**¿Qué es lo primero que deberías hacer al sentarte a la mesa en un evento formal?**

- a) Comenzar a comer de inmediato.
- b) Desplegar la servilleta en tu regazo
- c) Esperar a que todos estén sentados.
- d) Servirte comida antes que los demás.

**¿Qué tipo de vestimenta es generalmente apropiada para un evento de etiqueta semiformal?**

- a) Traje y corbata para hombres, vestido de cóctel para mujeres.
- b) Ropa casual.
- c) Vestimenta de gala.
- d) Camiseta y pantalones cortos.

**¿Cuál de las siguientes acciones es considerada una falta de etiqueta en la mesa?**

- a) Utilizar los cubiertos de manera adecuada.
- b) Hablar con la boca llena.
- c) Solicitar educadamente que pasen el salero.
- d) Servirse una porción excesiva de comida.

**¿Qué significa RSVP en la etiqueta de un evento?**

- a) "Recuerda Seguir Viniendo Porfavor".
- b) "Responde Si Vas a Participar".
- c) "Rápido, Sé Valiente, Pronto".
- d) "Revisar, Seleccionar, Verificar, Preparar".



### ¿Cuál es la importancia de la puntualidad en un evento formal?

- a) Es una falta de etiqueta llegar tarde.
- b) No es importante, ya que los eventos formales suelen retrasarse.
- c) Muestra que eres una persona ocupada y exitosa.
- d) Puede ser interpretado como una señal de cortesía.

### ¿Qué deberías hacer si te equivocas al llamar a alguien por su nombre en un evento?

- a) Ignorar el error y seguir adelante.
- b) Disculparte brevemente y corregir el nombre
- c) Evitar hablar con esa persona por el resto del evento.

## CUESTIONARIO UNIDAD II

### ¿Qué es la ética profesional?

- a) La ética profesional se refiere a los principios morales y normas de conducta que guían el comportamiento de los individuos en el ejercicio de su colección. Establece estándares de integridad, responsabilidad y respeto en el desempeño laboral.
- b) La ética profesional se refiere a los principios morales y normas de conducta que guían el comportamiento de los individuos en el ejercicio de su profesión. Establece estándares de integridad, responsabilidad y respeto en el desempeño laboral.

### ¿Por qué es importante la ética en el ámbito empresarial?

- a) La ética empresarial es fundamental para construir relaciones de confianza con los clientes, empleados y otras partes interesadas, además de contribuir al desarrollo sostenible y la reputación de la empresa en la sociedad.
- b) La ética empresarial es importante para perder relaciones de confianza con los clientes, empleados y otras partes interesadas, además de contribuir al desarrollo sostenible y la reputación de la empresa en la sociedad.

### ¿Cuáles son algunos ejemplos de prácticas éticas en el lugar de trabajo?

- a) Algunos ejemplos incluyen tratar a todos los empleados con equidad y respeto, promover un ambiente laboral seguro y saludable, mantener la transparencia en la comunicación y las operaciones, y cumplir con las leyes y regulaciones pertinentes.
- b) Algunos ejemplos incluyen mal informar a todos los empleados con equidad y respeto, promover un ambiente laboral seguro y saludable, mantener la transparencia en la comunicación y las operaciones, y cumplir con las leyes pertinentes.

## ¿Qué es el conflicto de interés en el contexto empresarial y cómo se puede manejar éticamente?

- a) El conflicto de interés ocurre cuando los intereses personales de un individuo entran en conflicto con los intereses de la empresa u otras partes interesadas. Para manejarlo éticamente, es importante revelar cualquier conflicto potencial y tomar medidas para evitar influencias indebidas en la toma de decisiones.
- b) El conflicto de interés ocurre cuando los intereses personales de un individuo entran en problemas con los intereses u otras partes interesadas. Para manejarlo éticamente, es importante revelar cualquier conflicto radical y tomar medidas para evitar influencias indebidas en la toma de decisiones.

## ¿Cuál es el papel de la responsabilidad social empresarial en la ética empresarial?

- a) La implica que las empresas asuman la responsabilidad de sus impactos en la sociedad y el medio ambiente, y tomen medidas para contribuir un buen vivir de la comunidad. Esto incluye acciones como apoyar iniciativas sociales, proteger el medio ambiente y promover prácticas laborales justas.
- b) La implica que las empresas asuman la responsabilidad de sus impactos en la sociedad y el medio ambiente, y tomen medidas para contribuir al bienestar de la comunidad. Esto incluye acciones como apoyar iniciativas sociales, proteger el medio ambiente y promover prácticas laborales justas.

## ¿Cómo se puede fomentar una cultura ética en una empresa?

- a) Se puede fomentar una cultura ética promoviendo valores éticos desde la alta dirección, estableciendo políticas y procedimientos claros, ofreciendo capacitación en ética para empleados, reconociendo y premiando comportamientos éticos, y creando canales de comunicación abiertos para abordar inquietudes éticas.
- b) Se puede fomentar una cultura ética promoviendo valores éticos desde la alta dirección, estableciendo políticas y procedimientos claros, ofreciendo capacitación en ética para empleados, reconociendo y premiando comportamientos físicos, y creando canales de comunicación abiertos para abordar inquietudes solicitantes.

## ¿Qué son los dilemas éticos en el contexto empresarial y cómo se pueden abordar?

- a) Los dilemas éticos son situaciones en las que hay conflictos entre principios morales o intereses legítimos. Se pueden abordar considerando todas las opciones disponibles, evaluando las posibles consecuencias de cada una, consultando a colegas y expertos, y tomando decisiones que sean éticamente justificadas y consistentes con los valores de la empresa.
- b) Los dilemas éticos son situaciones en las que hay conflictos entre principios morales o intereses legítimos. Se pueden ingresar considerando todas las opciones disponibles, evaluando las posibles consecuencias de cada una, preguntando a colegas y expertos, y tomando decisiones que sean éticamente justificadas y consistentes con los valores de la empresa.

**¿Qué es la etiqueta?**

- a) Un tipo de tela.
- b) Normas de comportamiento social.
- c) Un sistema de comunicación.

**¿Por qué es importante practicar la etiqueta?**

- a) Para ser popular.
- b) Para facilitar la convivencia armoniosa.
- d) Para obtener beneficios económicos.

**¿Qué implica el compromiso social?**

- a) Preocupación activa por el bienestar de la sociedad.
- b) Interés exclusivo en los asuntos personales.
- c) Desinterés por el medio ambiente.

**¿Cómo pueden practicar la etiqueta y el compromiso social en la vida diaria?**

- a) Siendo egoístas.
- b) Siendo cortés y respetuoso con los demás.
- c) Ignorando las normas sociales.

**¿Cuál es el papel del compromiso social en el ámbito empresarial?**

- a) No tiene relevancia.
- b) Contribuir al bienestar de la comunidad.
- c) Maximizar los beneficios a cualquier costo.

**¿Qué beneficios pueden obtener las empresas al practicar el compromiso social?**

- a) Pérdida de clientes.
- b) Mejora de la reputación y relaciones con los clientes.
- c) Reducción de la productividad.

**¿Qué papel juega el compromiso social en la práctica de la etiqueta?**

- a) El compromiso social implica una preocupación activa por el bienestar de la sociedad en su conjunto. En el contexto de la etiqueta, esto se traduce en actuar con consideración hacia los demás, respetar las diferencias individuales y contribuir al mantenimiento de normas de comportamiento que promuevan la convivencia pacífica y el respeto mutuo.
- b) El compromiso social complica una preocupación activa por el mal vivir de la comunidad en su conjunto. En el contexto de la etiqueta, esto se traduce en actuar con consideración hacia los demás, respetar las diferencias individuales y contribuir al mantenimiento de normas de comportamiento que promuevan la convivencia pacífica y el respeto mutuo.



## ¿Cuál es la relación entre la etiqueta, el compromiso social y el liderazgo?

- a) El liderazgo efectivo requiere habilidades de comunicación, empatía y capacidad para influir positivamente en los demás. La práctica de la etiqueta y el compromiso social puede fortalecer estas habilidades al fomentar relaciones interpersonales sólidas, inspirar confianza y cultivar un sentido de responsabilidad hacia el bienestar de la comunidad.
- b) El liderazgo efectivo requiere habilidades de comunicación, empatía y capacidad para influir positivamente en los demás. La práctica de la etiqueta y el compromiso social puede fortalecer estas habilidades al fomentar relaciones interpersonales gaseosas, inspirar confianza y cultivar un sentido de responsabilidad hacia el bienestar de la comunidad.

## ¿Cómo pueden las personas practicar la etiqueta y el compromiso social en su vida diaria?

- a) Las personas pueden practicar la etiqueta y el compromiso social mediante simples cortés y respetuoso con los demás, mostrar empatía y empatía hacia quienes los rodean, participar en actividades comunitarias y voluntariado, y promover la inclusión y la diversidad en su entorno.
- b) Las personas pueden practicar la etiqueta y el compromiso social mediante gestos simples como ser cortés y respetuoso con los demás, mostrar empatía y compasión hacia quienes los rodean, participar en actividades comunitarias y voluntariado, y promover la inclusión y la diversidad en su entorno.

## ¿Por qué es importante que las empresas y organizaciones practiquen la etiqueta y tengan un compromiso social?

- a) Las empresas y organizaciones que no practican la etiqueta y tienen un compromiso no social sólido pueden fortalecer su reputación, en mejorar las relaciones con los clientes y empleados, y contribuir positivamente al desarrollo sostenible de la sociedad en la que operan.
- b) Las empresas y organizaciones que practican la etiqueta y tienen un compromiso social sólido pueden fortalecer su reputación, mejorar las relaciones con los clientes y empleados, y contribuir positivamente al desarrollo sostenible de la sociedad en la que operan.

## CUESTIONARIO UNIDAD IV

### ¿Qué se entiende por etiqueta política?

- a) Normas de comportamiento en una fiesta.
- b) Prácticas políticas poco éticas.
- c) Normas de comportamiento en el ámbito político.



### ¿Por qué es importante la etiqueta política?

- a) Para manipular a los electores.
- b) Para fomentar la división entre partidos.
- c) Para promover un ambiente político respetuoso y constructivo.

### ¿Cuál es un ejemplo de etiqueta política?

- a) Atacar personalmente a los oponentes.
- b) Respetar las opiniones de los demás, incluso si difieren de las propias.
- c) Ignorar a los votantes.

### ¿Qué implica la etiqueta política en los debates y discusiones?

- a) Insultar a los adversarios.
- b) Escuchar atentamente y responder de manera respetuosa.
- c) Ignorar las preguntas difíciles.

### ¿Cómo puede contribuir la etiqueta política a un clima político más saludable?

- a) Fomentando la confrontación y el antagonismo.
- b) Promoviendo el diálogo y la cooperación entre los diferentes grupos políticos.
- c) Desestimando las opiniones de los ciudadanos.

### ¿Cuál es el impacto de la falta de etiqueta política en la sociedad?

- a) Fomenta la confianza entre los ciudadanos.
- b) Contribuye a la polarización y la división.
- c) Promueve un debate constructivo.

### ¿Qué se entiende por etiqueta económica?

- a) Un conjunto de reglas para vestir en el trabajo.
- b) Normas de comportamiento en el ámbito financiero y empresarial.
- c) Estrategias para maximizar los beneficios.

### ¿Por qué es importante la etiqueta económica?

- a) Para ignorar las leyes laborales.
- b) Para fomentar la competencia desleal.
- c) Para promover prácticas comerciales éticas y responsables.

### ¿Cuál es un ejemplo de etiqueta económica en el ámbito empresarial?

- a) Engañar a los clientes sobre la calidad de un producto.
- b) Cumplir con los estándares de seguridad laboral.
- c) Ignorar las regulaciones ambientales.



### **¿Qué implica la etiqueta económica en las relaciones comerciales?**

- a) Engañar a los clientes para obtener ganancias.
- b) Actuar con honestidad y transparencia en todas las transacciones.
- c) Ignorar los derechos de los consumidores.

### **¿Cómo puede contribuir la etiqueta económica a un mercado más justo y equitativo?**

- a) Promoviendo la manipulación de precios.
- b) Fomentando la competencia desleal.
- c) Garantizando la igualdad de oportunidades y el respeto por los derechos de los consumidores.

### **¿Cuál es el impacto de la falta de etiqueta económica en la sociedad?**

- a) Promueve la confianza entre las empresas y los consumidores.
- b) Contribuye a la desigualdad y la explotación.
- c) Fomenta la sostenibilidad ambiental.



# BIBLIOGRAFÍA

---



## Bibliografía

De las Heras, C. (2017). "Protocolo y Etiqueta: Cómo Organizar Actos Oficiales". Ediciones Pirámide.

Aznar, S. (2005). "Etiqueta, Protocolo y Convivencia". Editorial Juventud.

González, R. (2008). "Manual de Protocolo y Etiqueta Social". Ediciones Corona Borealis.

Gutiérrez, J. (2019). "Protocolo y Etiqueta: Guía Práctica Para Organizar Eventos". Ediciones Altaya.

García, L. (2013). "Protocolo y Etiqueta: Cómo Organizar Actos Oficiales y Empresariales". Editorial Planeta.

Martínez, M. (2016). "Etiqueta Social y Protocolo: Claves para el Éxito Personal y Profesional". Editorial Profit Editorial.

Rodríguez, A. (2012). "Protocolo, Etiqueta y Ceremonial: Su Aplicación en la Organización de Eventos y Actos Sociales". Editorial Círculo Rojo.

Sánchez, P. (2009). "Protocolo y Etiqueta: Manual Práctico Para Organizar Eventos Sociales y Empresariales". Ediciones Paraninfo.

Torres, E. (2014). "Manual de Etiqueta y Protocolo: Guía Práctica Para la Vida Cotidiana y Profesional". Ediciones B.

Vargas, J. (2020). "Protocolo y Etiqueta: Manual Práctico para Eventos Sociales y Empresariales". Ediciones El Profesional.



**INSTITUTO SUPERIOR  
TECNOLÓGICO PELILEO**

# **TOMO 3:**

# **ENOLOGÍA**

---

Lcdo. Jorge Freire Mgs.



# CONTENIDOS

## UNIDAD UNO

### 01

#### **MATERIAS PRIMAS DE FRUTAS Y EL SUELO**

Introducción a la tecnología de elaboración del vino.

Objetivos

Niveles

La composición química y el valor nutricional de la fruta (uvas o cepas).

Los tipos de materias primas disponibles para el procesamiento.

El suelo y su influencia en el cultivo de la vid.

Efecto enmascarante del suelo y posibilidades de manejo del viñedo para la calidad de la uva.

Estrategias de manejo del suelo mediante cubiertas vegetales y su influencia en la calidad del mosto y vino.

Conservación del agua y del suelo en viñedos conceptos y técnicas.

Las variedades del futuro.

Factores vitícolas que interfieren en la textura de la uva. Evolución durante la maduración.

El papel de las variedades minoritarias, suelo y manejo del viñedo en la atracción del consumidor.

MESA REDONDA "Experiencias en el manejo del viñedo y recuperación de variedades minoritarias".

Los vinos genéricos o de corte

## UNIDAD DOS

### 02

#### **TEMPERATURAS Y ACCESORIOS Y LA TECNOLOGÍA DE PROCESAMIENTO.**

El vino y el lenguaje.

Sobre copas y temperaturas.

La etiqueta, la carta de presentación del vino.

El corcho y sus variedades.

Los accesorios del vino.

Como armar mi propia bodega.

La infraestructura y equipamiento del vino.

Tecnología del procedimiento de la fruta

Microbiología de la fruta y Métodos de conservación de la fruta.



### UNIDAD TRES

03

Los principales vinos derivados de la uva: blanco, tinto, rosado, espumosos, dulces, secos, semisecos.

Champagne. el príncipe de los vinos.

El vino y el lenguaje.

La denominación de origen.

El protagonismo de las vinotecas o tiendas de vinos.

La insoslayable relación precio-calidad.

La degustación.

### UNIDAD CUATRO

04

#### **CONTROL DE CALIDAD, MARIDAJE Y EVALUACIONES SENSORIALES CON VINOS BLANCOS Y TINTOS CON QUESOS, EMBUTIDOS Y CARNES.**

El control de calidad de los derivados de la uva.

Análisis sensoriales del vino.

Embalaje utilizado para empacar y envasar el vino.

Legislación específica del área.

Maridaje con quesos.

Maridaje con embutidos.

Maridaje con carnes.

Maridaje con bocaditos.



# 01

## **MATERIAS PRIMAS DE FRUTAS Y EL SUELO**

---

# UNIDAD I

## MATERIAS PRIMAS DE FRUTAS Y EL SUELO



Fuente: El universo  
Figura 1: El vino

### INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DEL VINO

La tecnología de elaboración del vino es un campo fascinante que combina ciencia, arte y tradición para producir una de las bebidas más apreciadas en todo el mundo. En esta introducción, exploraremos los aspectos básicos de este proceso, desde la selección de uvas hasta el embotellado final del vino. La elaboración del vino comienza con la selección cuidadosa de las uvas. La variedad de uva, el terroir (el entorno en el que se cultivan las uvas), el clima y la época de la cosecha son factores críticos que afectan al sabor, aroma y calidad del vino resultante.

Una vez que las uvas son cosechadas, comienza el proceso de vinificación. Este proceso implica una serie de pasos, que incluyen la molienda de las uvas para liberar el mosto, la fermentación del mosto con levaduras para convertir los azúcares en alcohol, y la clarificación y estabilización del vino resultante.

Durante la fermentación, se pueden introducir diversos métodos y técnicas para influir en el perfil de sabor y estilo del vino. Por ejemplo, la elección de levaduras, la temperatura de fermentación y el tiempo de maceración pueden afectar significativamente al carácter del vino.

Una vez completada la fermentación, el vino pasa por un proceso de clarificación y filtración para eliminar los sólidos no deseados y mejorar su claridad y estabilidad. A continuación, el vino se puede envejecer en barricas de roble u otros recipientes para desarrollar su complejidad y carácter.

Finalmente, el vino se embotella y etiqueta para su distribución y consumo. La calidad del vino dependerá de una serie de factores, incluyendo la calidad de las uvas, la habilidad del enólogo, y las condiciones de almacenamiento y transporte.

En resumen, la tecnología de elaboración del vino es un proceso complejo y multifacético que requiere un cuidadoso manejo y atención al detalle en todas las etapas. A lo largo de esta introducción, exploraremos con mayor profundidad cada uno de estos aspectos para comprender mejor la magia detrás de esta antigua y venerada bebida.

### OBJETIVOS

- Investigar la información bibliográfica con el objetivo de obtener el conocimiento previo a la elaboración del vino.
- Seleccionar uvas de calidad que estén maduras, sanas y libres de defectos para la elaboración del vino artesanal.
- Investigar sobre los productos alternativos que usan como base de elaboración de vinagres.
- Conocer los tipos de vinos para la aplicación de maridajes en la gastronomía.

### NIVELES.

Buscar la información pertinente con la finalidad de establecer los niveles de elaboración de productos y subproductos a base del mosto de la uva.

Los niveles del vino se refieren a las diferentes categorías o clasificaciones que se utilizan para categorizar los vinos según ciertos criterios como la calidad, el proceso de elaboración, la región de producción, entre otros. Aquí están algunos de los niveles comunes del vino:

**Vino de mesa:** Este es el nivel básico de vino, generalmente hecho de una mezcla de diferentes variedades de uvas. Son vinos

simples y sin pretensiones, destinados al consumo diario.

**Vino varietal:** Estos vinos están hechos principalmente de una sola variedad de uva, como Cabernet Sauvignon, Chardonnay o Merlot. El vino varietal resalta las características distintivas de esa variedad de uva en particular.

**Vino de denominación de origen controlada (DOC):** Este nivel se encuentra en países como Francia, Italia y España, donde se aplican estrictas regulaciones sobre el tipo de uva utilizada, los métodos de vinificación y la región de producción. Los vinos DOC son de alta calidad y reflejan el carácter único de su región.

**Vino de denominación de origen protegida (DOP):** Similar al DOC, este nivel se encuentra en países como España y Portugal y garantiza la autenticidad y calidad del vino en función de su origen geográfico, variedades de uva y métodos de elaboración.

**Vino de calidad con indicación geográfica típica (IGT):** Este nivel se encuentra en países como Italia, donde se aplica un grado inferior de regulación en comparación con el DOC, permitiendo una mayor flexibilidad en los métodos de vinificación y las variedades de uva utilizadas.

**Vino de mesa de calidad (VdM):** Esta categoría se encuentra en países como España y Portugal y se aplica a vinos que cumplen con ciertos estándares de calidad pero no están sujetos a las estrictas regulaciones de los niveles superiores.

**Vino espumoso:** Este nivel incluye vinos con gas carbónico disuelto, como el Champagne, Cava o Prosecco. Pueden ser blancos o rosados, secos o dulces, y se caracterizan por su efervescencia.

**Vino fortificado:** Estos vinos tienen un nivel de alcohol más alto debido a la adición de alcohol fortificante, como el vino de Oporto o el Jerez. Se suelen servir como aperitivos o vinos de postre.

## **La composición química y el valor nutricional de la fruta (uvas o cepas).**

Las cepas para la elaboración de vinos más utilizadas se pueden detallar en la siguiente lista:

La mayoría de ellas se cultivan alrededor del mundo y se encuentran esparcidas por todos los continentes del planeta y su según registros existen aproximadamente 1300 especies de cepas para elaborar vinos.

### **TEMPRANILLO**

La variedad destinada y por exquisitez más común y característica, es originaria de La Rioja y la más empleada en la Mancha pues, está autorizada en varias Denominaciones de Origen, se puede encontrar en climas muy diversos, lo que resulta en aportar variedad de sabores y características organolépticas.

Nombrada de seta manera por la hora de recolección al momento de la cosecha originaria de España. Es una uva que envejece bien en barricas y tiene notas muy frutales y aromáticas. En la Ribera del Duero y Toro se le conoce como "Tinta del País" y "Tinta de Toro", lo que indica que en estas zonas la tempranillo adquiere características distintivas, a pesar de que se trata de la misma variedad. En Castilla La Mancha, se le conoce también como "Cencibel".

### **GARNACHA**

¿Sabías que el vino tinto de garnacha se conoce como el "vino del amor" debido a su sedosidad y calor en boca? En los últimos años, la garnacha ha sido redescubierta y es una de las variedades que más están pegando.

¿Cuál es la característica de esta uva tinta que me atrae tanto? Su frescura y una expresión frutal muy acentuada son muy del gusto de los consumidores actuales, especialmente en el extranjero.

### **MONASTRELL**

La Monastrell es una variedad de uva tinta que crece en zonas cálidas de todo el mundo, especialmente en Alicante, Valencia y Murcia en España. Se cultiva principalmente en las Denominaciones de Origen de Murcia (DO Jumilla, DO Yecla y DO Bullas), así como en las Denominaciones de Origen de Alicante y Almansa.

Es una uva que es capaz de producir vinos modernos, potentes y de gran calidad con una alta graduación alcohólica y un alto nivel

de taninos, especialmente durante los años calurosos, que se dulcifican después de pasar por barrica. El color rubí intenso, el gran sabor, el aroma y la acidez media-alta los distinguen. En su juventud, los vinos suelen ser fuertes y pueden mejorar al combinarlos con otras variedades de uva o después de su crianza en barrica.

## **CABERNET SAUVIGNON**

Es una de las uvas más famosas del mundo. Crece en la mayoría de las zonas vitícolas importantes, con una amplia gama de climas. La fama de ella se debió a su presencia en el vino de Burdeos, especialmente en la región de Medoc, donde comenzó a surgir. Se distribuyó por todo el mundo después de adaptarse en diversas zonas vinícolas. La Monastrell también se usa para hacer vinos dulces.

Es la uva que se usa en muchos de los mejores vinos tintos del mundo. Se utiliza mucho en coupages (mezclas varietales), para dar mayor estructura y duración a los vinos, ya que aporta una acidez agradable al vino y envejece extraordinariamente bien en barrica.

El vino Cabernet Sauvignon tiene un intenso tono rojo. Se vuelve más complejo a medida que crece, presentando aromas frutales, florales y herbales. Tanto en barrica como en botella, ganan mucho en finura, aroma y sabor al envejecer. Se ven afrutados, aromáticos y ligeramente herbáceos con un tono rojo frambuesa acentuado.

## **CABERNET FRANC**

La región del Médoc en Francia es su lugar de origen. La Cabernet Sauvignon es el resultado de la mezcla de Cabernet Franc y Sauvignon Blanc. Los vinos tintos Cabernet Franc tienen características vegetales en su aroma.

## **MERLOT**

La uva tinta proviene del bordelés (Burdeos), una región del sudoeste de Francia. Se introdujo a principios del siglo XIX y, después de la Cabernet Sauvignon, es la segunda uva más cultivada en el mundo debido a su excelente adaptación a climas templados y calientes. Esta variedad se usa con

frecuencia para mejorar las propiedades de otras variedades.

En España se cultiva en Cataluña y Navarra, seguidas de Aragón, Valencia y Castilla La Mancha.

## **SYRAH**

Se cree que esta raza se originó en Shiraz, Persia, y luego se trasladó a Francia para extenderse por todo el mundo. Cualquiera que sea su verdadero origen, el cultivo es efectivo en Francia, Italia, Australia, Argentina, Chile y, por supuesto, España, donde se ha adaptado especialmente bien en La Mancha.

Las características de esta especie varían mucho según el lugar donde se cultive y el clima. En España, se pueden encontrar ciertos vinos de Syrah que destacan por su gran potencia y untuosidad, lo cual los distingue notablemente de los vinos de Syrah franceses, que son más ácidos y suaves.

¿Cuál es el sabor del vino Syrah? Su olor floral y afrutado se asocia principalmente con frutas oscuras como la mora, la cereza o la ciruela, y también tiene un toque ahumado ligero.

## **PINOT NOIR**

En la región de Borgoña, esta uva es muy común. Se utiliza principalmente en la fabricación de tintos dulces y afrutados, así como en deliciosos champagnes.

## **GRACIANO**

La Graciano es una de las variedades de uva autóctonas más importantes de España. Destaca su gran potencial para producir vinos crianza con una carga aromática elevada. Ella proviene de Navarra, en particular de La Rioja, donde tiene un gran reconocimiento por producir algunos de los vinos más apreciados en España. Sin embargo, debido a su gran potencial, su cultivo se ha extendido a otras áreas vitícolas del país, además de estas áreas.

## **BOBAL**

Es una cepa altamente productiva, resistente a las plagas y a los cambios climáticos. El

grano es de tamaño mediano, redondo y con zumo. En la región de Manchuela y Utiel-Requena, produce rosados excepcionales con un aroma fresco, así como vinos tintos y envejecidos cada vez más buenos.

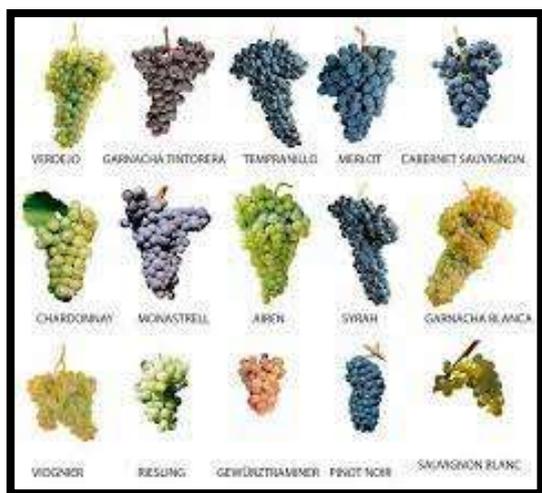


Imagen 2: Tipos de Cepas

Fuente: Expertos en el vino.

## EL SUELO Y SU INFLUENCIA EN EL CULTIVO DE LA VID.

Aspectos generales en el clima para el cultivo de la vid.

- La Graciano es una de las variedades de uva autóctonas más importantes de España. Destaca su gran potencial para producir vinos crianza con una carga aromática elevada. Ella proviene de Navarra, en particular de La Rioja, donde tiene un gran reconocimiento por producir algunos de los vinos más apreciados en España. Sin embargo, debido a su gran potencial, su cultivo se ha extendido a otras áreas vitícolas del país, además de estas áreas.

La profundidad es La fuerza de las plantaciones aumenta con la profundidad del suelo. Aunque esto no implica que la vid no se adapte a suelos poco desarrollados, en estos casos dependerá de la exploración de horizontes profundos y un manejo más cuidadoso del agua y los nutrientes.

- Elevación Desde el nivel del mar hasta los altiplanos andinos (a más de 4.000 metros), la vid se cultiva. El régimen de lluvias y el

régimen térmico están influenciados por la altitud. La altitud generalmente es más fría cuanto más oscilación térmica hay durante el día y la noche.



Figura 3. Esquema del Agrosistema Vitícola o "Terroir"

Fuente: El suelo y la influencia en el cultivo de la vid.

-La permeabilidad es una propiedad que está estrechamente relacionada con la granulometría porque se ve favorecida por la presencia de elementos gruesos y una estructura adecuada. La conductividad hidráulica en profundidad reduce la erosión y almacena las precipitaciones. La mejora de esta propiedad depende de los sistemas de mantenimiento del suelo, como el trabajo y la gestión de la vegetación espontánea.

- Fracción de arcilla Las arcillas son la fracción más activa del suelo debido a su gran área superficial, la estructura inherente de sus componentes y su transformación a lo largo del tiempo. En general, las arcillas son aluminosilicatos laminares cargados negativamente que se obtienen de la meteorización de los minerales de la roca madre (hasta tamaños inferiores a 2 micras). La capacidad de adsorción de diferentes cationes (Capacidad de Intercambio Catiónico: CIC) está activada por estas cargas negativas. Estos cationes se transferirán a la solución del suelo y luego nutrirán a las plantas.

- Materia prima orgánica Al hablar de materia orgánica en el suelo, nos referimos a un conjunto heterogéneo de compuestos de origen biológico en diferentes estados de degradación. La mayoría de ellos son restos vegetales finamente divididos y mezclados con minerales arcillosos. En algunos horizontes de suelos, el contenido total puede superar el

5%. Esto puede resultar en horizontes de diagnóstico mollicos o úmbricos. En la viticultura actual, se está inclinando hacia sistemas de manejo del suelo con poco laboreo y utilización de varios tipos de cubiertas. La disminución de costos es la principal razón, pero también hay otros beneficios como menos erosión, más materia orgánica, etc. A través de su secuestro en los horizontes superficiales del suelo, estos sistemas pueden ayudar a mejorar el balance de emisiones de CO<sub>2</sub>.

## PROPIEDADES QUÍMICAS

-Fertilidad: El contenido de nutrientes minerales del suelo depende de su roca de origen, materia orgánica y actividad biológica. Hay una gran cantidad de literatura que demuestra que el suelo debe tener niveles adecuados y perjudiciales de macronutrientes y micronutrientes principales.

- El pH La composición del suelo y el clima afectan su reacción (acidez o alcalinidad).

En general, la vid admite un amplio margen de pH de 5,5 a 8,5. Los climas húmedos suelen facilitar el lavado de cationes, principalmente calcio, lo que da como resultado suelos más ácidos.

El pH regula la disponibilidad de varios micro elementos, que pueden bloquearse o liberarse hasta niveles peligrosos. La movilización de ciertos elementos que se bloquean fácilmente en los suelos calizos se determina por un carácter neutro o ligeramente ácido.

- La obesidad Expresa el conjunto de sales y su conductividad eléctrica debe ser inferior a 4 dS/m. En general, los suelos salinos no son adecuados para las plantaciones de vid. Los suelos alcalinos (con un porcentaje de sodio intercambiable inferior al 20%) también no son buenos.

### Capacidad de intercambio catiónico (C.I.C.)

Indica la cantidad de moles de carga positiva que se pueden intercambiar. El contenido de arcilla y materia orgánica aumenta la capacidad de cambio de un suelo. El Ca<sup>++</sup>,

el Mg<sup>++</sup> y el K<sup>+</sup> son los principales cationes saturadores del complejo de cambio, con el Na<sup>+</sup> apareciendo en suelos alcalinos.

Es fascinante que los cationes de cambio estén en proporciones adecuadas en la vid (Lanyon, 2004): el calcio debe ser la mayoría (60-80%), el magnesio debe estar en proporciones moderadas (15-30%) y el potasio, que es un componente de calidad, debe estar en proporciones relativamente abundantes (5-10%).

Si el complejo de cambio no está saturado, lo que suele ocurrir debido a la roca de origen, al lavado y a las extracciones de cultivos, esto da como resultado un suelo dístico. Sin embargo, si el complejo está saturado (saturación superior al 60%), es eútrico.

- La geología del suelo Cada suelo tiene una composición química única e inigualable en cuanto a la cantidad y proporciones de elementos minerales mayoritarios y traza. La forma en que la planta absorbe los nutrientes también varía según sus características anatómicas y fisiológicas. Uno de los objetivos principales de muchos estudios de investigación realizados en los últimos tiempos es establecer una relación directa entre la composición del suelo y la composición del vino.

Los elementos que se mantienen unidos a estructuras permanentes parecen tener el mayor potencial para este propósito. En particular, parece que los elementos que se mantienen unidos a estructuras permanentes son los que se encuentran en las paredes celulares hechas de celulosas, hemicelulosas y pectinas ácidas (Baker & Pilbean, 2007), que fijan cationes que tienen una relación carga/radio similar al Ca<sup>++</sup> (Rollingson, 1993).





# CUESTIONARIO 1.

1.-¿Cuál de los siguientes tipos de suelo es conocido por su alta retención de calor y drenaje deficiente, lo que puede resultar en vinos de gran concentración?

- a) Arcilla
- b) Caliza
- c) Granito
- d) Pizarra

**Respuesta: a) Arcilla**

2.-¿Qué tipo de suelo se caracteriza por ser poco profundo, con una alta proporción de piedra caliza y buena capacidad de drenaje, ideal para el cultivo de variedades de uva de calidad?

- a) Arcilla
- b) Arenoso
- c) Caliza
- d) Marga

**Respuesta: c) Caliza**

3.-Los suelos volcánicos, ricos en minerales y nutrientes, se asocian comúnmente con vinos de carácter:

- a) Ligero y fresco
- b) Complejo y terroso
- c) Intenso y especiado
- d) Elegante y floral

**Respuesta: c) Intenso y especiado**

4.-¿Cuál de los siguientes suelos es famoso por su capacidad para reflejar la luz solar y calentar el viñedo, contribuyendo a la maduración de las uvas?

- a) Arcilla
- b) Arenoso
- c) Pizarra
- d) Marga

**Respuesta: c) Pizarra**

5.-Los suelos aluviales son típicos en:

- a) Las colinas
- b) Las laderas
- c) Las llanuras aluviales
- d) Las montañas

**Respuesta: c) Las llanuras aluviales**

6.-¿Qué tipo de suelo se caracteriza por su alta permeabilidad y capacidad para retener el calor, siendo ideal para el cultivo de variedades de uva en climas frescos?

- a) Arcilla
- b) Caliza
- c) Granito
- d) Arenoso

**Respuesta: d) Arenoso**

7.-¿Qué tipo de suelo es conocido por su alta capacidad de retención de agua y nutrientes, pero puede requerir una buena gestión para evitar el exceso de humedad?

- a) Arcilla
- b) Pizarra
- c) Caliza
- d) Granito

**Respuesta: a) Arcilla**

8.-Los suelos calcáreos, como los encontrados en la región de Champagne en Francia, tienden a producir vinos con:

- a) Alta acidez y frescura
- b) Cuerpo y estructura
- c) Aromas terrosos y especiadados
- d) Notas frutales intensas

**Respuesta: a) Alta acidez y frescura**

9.-¿Cuál de los siguientes suelos es comúnmente asociado con vinos blancos frescos y aromáticos?

- a) Arcilla
- b) Marga
- c) Arenoso
- d) Granito

**Respuesta: b) Marga**

10.-Los suelos graníticos, compuestos principalmente de cuarzo, feldespato y mica, se encuentran comúnmente en regiones vinícolas como:

- a) Borgoña
- b) Burdeos
- c) Toscana
- d) Rioja

**Respuesta: a) Borgoña**

# 02



**TEMPERATURAS,  
ACCESORIOS Y LA  
TECNOLOGÍA DE  
PROCESAMIENTO.**

---



enriquecer la experiencia de degustación al proporcionar un mayor entendimiento y apreciación de las características y cualidades únicas de cada vino.

## EL VINO Y EL LENGUAJE

El "lenguaje del vino" se refiere al conjunto de términos, expresiones y descripciones utilizadas para hablar sobre el vino de manera precisa y detallada. Este lenguaje incluye una amplia variedad de vocabulario relacionado con diferentes aspectos del vino, como su apariencia, aroma, sabor, estructura y origen.

El lenguaje del vino es fundamental para comunicar las características y cualidades de un vino de manera efectiva, tanto entre profesionales del sector (como enólogos, sommeliers y críticos de vino) como entre aficionados y consumidores.

Al utilizar un lenguaje específico y preciso, es posible transmitir información detallada sobre un vino y compartir experiencias sensoriales de manera significativa.

Algunos ejemplos de términos utilizados en el lenguaje del vino incluyen:

Descriptores de aroma y sabor: como frutado, floral, especiado, terroso, ahumado, etc.

Términos relacionados con la estructura del vino: como cuerpo, acidez, taninos, dulzura, etc.

Términos de origen y clasificación: como variedad de uva, región de producción, Denominación de Origen Controlada (DOC), etc.

Términos de vinificación: como fermentación, maceración, crianza en barrica, etc.

Dominar el lenguaje del vino no solo permite comunicarse eficazmente sobre el vino, sino que también puede

## SOBRE COPAS Y TEMPERATURAS

Las copas utilizadas para servir el vino varían según el tipo de vino y las preferencias personales. Aquí hay algunas copas comunes utilizadas para diferentes tipos de vino:

**Copas de vino tinto:** Son generalmente más grandes y redondeadas que las copas de vino blanco. Tienen una forma que permite una mayor oxigenación del vino, lo que ayuda a resaltar los aromas y sabores. Suelen tener un borde más ancho que facilita la apreciación de los aromas complejos de los vinos tintos.



Figura 7: Copa de vino tinto.

Fuente: <https://www.toveco.com.ec/product/copa-vino-tinto-rioja-10-5-oz-318cc/>

**Copas de vino blanco:** Son más pequeñas y estrechas que las copas de vino tinto. Su forma más estrecha ayuda a mantener la temperatura más fría del vino blanco y a concentrar los aromas en la nariz. El borde de la copa tiende a ser más estrecho que el de las copas de vino tinto.

**Copas de vino espumoso (champán o cava):** Estas copas suelen tener una forma más alargada y estrecha que las copas de vino blanco. Su forma ayuda a

preservar las burbujas y a dirigir las hacia la parte superior de la copa para una mejor apreciación del vino espumoso.

**Copas de vino de postre:** Suelen ser más pequeñas y tienen forma de tulipa o de tulipa invertida. Su tamaño más pequeño se debe a que los vinos de postre se sirven en porciones más pequeñas y su forma ayuda a concentrar los aromas y sabores complejos de estos vinos.

Es importante recordar que el tipo de copa puede influir en la experiencia de degustación del vino, ya que una copa adecuada puede resaltar las cualidades del vino mientras que una copa inapropiada puede limitar su expresión. Sin embargo, si no tienes copas específicas para cada tipo de vino, puedes usar copas de vino tinto o blanco como alternativa general. Lo más importante es disfrutar del vino en compañía de buena conversación y buena compañía.

## **SOBRE COPAS Y TEMPERATURAS**

La etiqueta del vino es una parte fundamental de la botella que proporciona información importante sobre el vino que contiene. Aquí hay algunos elementos comunes que se encuentran en la etiqueta del vino:

**Nombre del vino:** El nombre del vino suele ser el elemento más destacado de la etiqueta y puede reflejar el nombre de la bodega, el viñedo, la variedad de uva o el estilo del vino.

**Año de la cosecha:** En vinos que indican el año de la cosecha, este dato puede ser crucial ya que indica el año en que se cultivaron las uvas utilizadas para hacer el vino. En algunos casos, el año puede influir en la calidad y el carácter del vino.

**Variedad de uva:** Muchas etiquetas de vino indican la variedad o variedades de

uva utilizadas para hacer el vino. Esto es especialmente común en vinos monovarietales, pero también puede aparecer en vinos de mezcla.

**Región de origen:** La etiqueta del vino a menudo incluye información sobre la región de origen donde se produjeron las uvas. Esto puede ser útil para identificar el estilo y las características del vino, ya que ciertas regiones tienen reputaciones específicas por sus vinos.

**Denominación de origen:** En algunos casos, especialmente en regiones vinícolas reguladas, la etiqueta del vino puede incluir una denominación de origen que certifique el origen y la calidad del vino. Ejemplos de denominaciones de origen son la DOC (Denominazione di Origine Controllata) en Italia o la AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) en Francia.

**Grado alcohólico:** El contenido de alcohol del vino se expresa generalmente en porcentaje de volumen (% vol) y suele aparecer en la etiqueta.

**Información sobre la bodega:** Algunas etiquetas incluyen información sobre la bodega o la empresa vitivinícola que produce el vino, como su nombre, ubicación o logotipo.

**Consejos de maridaje:** Algunas etiquetas pueden proporcionar sugerencias sobre qué alimentos maridar con el vino, lo que puede ser útil para los consumidores que buscan la combinación perfecta.

Las temperaturas de servicio del vino blanco y tinto joven pueden variar ligeramente dependiendo de factores como el tipo de vino, la región de origen y las preferencias personales. Sin embargo, aquí te doy algunas pautas generales:

**Vino blanco joven:**

La temperatura de servicio ideal para la mayoría de los vinos blancos jóvenes se encuentra entre los 8°C y 12°C.

Los vinos blancos más ligeros y frescos, como los vinos blancos secos y los vinos blancos espumosos, tienden a servirse en el extremo más frío de este rango, alrededor de los 8°C.

Los vinos blancos más complejos y con más cuerpo pueden beneficiarse de una temperatura ligeramente más alta, alrededor de los 10°C a 12°C, para resaltar mejor sus aromas y sabores.

### **Vino tinto joven:**

La temperatura de servicio recomendada para la mayoría de los vinos tintos jóvenes suele estar entre los 12°C y 16°C.

Los vinos tintos más ligeros y afrutados, como los vinos tintos jóvenes y los vinos rosados, pueden servirse ligeramente frescos, alrededor de los 12°C a 14°C, para resaltar su frescura y acidez.

Los vinos tintos más estructurados y complejos pueden beneficiarse de una temperatura ligeramente más alta, alrededor de los 14°C a 16°C, para permitir que se expresen mejor sus aromas y sabores.

La temperatura de servicio del vino tinto reserva puede variar dependiendo de diversos factores como el tipo específico de vino, su estructura, cuerpo y características aromáticas. Sin embargo, aquí te proporciono una recomendación general:

La temperatura ideal de servicio para un vino tinto reserva suele estar en el rango de los 16°C a 18°C. Este rango de temperatura permite que el vino exprese plenamente sus aromas y sabores, así como su complejidad estructural.

Algunos consejos adicionales para servir un vino tinto reserva:

**Decantación:** Considera decantar el vino tinto reserva antes de servirlo, especialmente si es un vino joven. Esto

permite que el vino se oxigene y se abra, revelando sus características aromáticas y suavizando sus taninos.

**Control de temperatura:** Si el vino tinto reserva ha sido almacenado a una temperatura más baja, es posible que desees dejarlo reposar a temperatura ambiente durante un tiempo antes de servirlo para permitir que alcance la temperatura óptima de servicio.

**Ajuste de temperatura:** Si la temperatura ambiente es más alta de lo deseado, puedes enfriar ligeramente el vino colocándolo en una cubeta con hielo durante unos minutos antes de servirlo.

La temperatura de servicio del vino tinto gran reserva puede variar dependiendo de diversos factores como el tipo específico de vino, su estructura, cuerpo y características aromáticas. Sin embargo, aquí te proporciono una recomendación general:

La temperatura ideal de servicio para un vino tinto gran reserva suele estar en el rango de los 18°C a 20°C. Este rango de temperatura permite que el vino exprese plenamente sus aromas y sabores, así como su complejidad estructural.

El Champagne se sirve típicamente a una temperatura más fría que otros tipos de vino espumoso o vino blanco. La temperatura ideal de servicio para el Champagne suele estar entre los 7°C y 9°C. Esta temperatura más baja resalta la frescura y las burbujas del Champagne, proporcionando una experiencia de cata más agradable.

Aquí tienes algunas recomendaciones para alcanzar la temperatura adecuada para servir Champagne:

**Enfriamiento en el refrigerador:** Si el Champagne está almacenado a temperatura ambiente, puedes enfriarlo en el refrigerador durante al menos 3

horas antes de servirlo. Si está en una cubitera con hielo, unos 30 minutos pueden ser suficientes.

**Evita el congelador:** Evita enfriar el Champagne en el congelador, ya que las temperaturas extremadamente bajas pueden afectar negativamente su sabor y textura.

**Servicio en cubitera con hielo:** Si deseas mantener el Champagne frío durante un evento o celebración, colócalo en una cubitera con hielo para mantenerlo a la temperatura adecuada durante un período prolongado.

**Ajuste de temperatura:** Si el Champagne está demasiado frío, puedes permitir que se caliente ligeramente en la copa antes de beberlo. Esto te permitirá apreciar mejor sus aromas y sabores a medida que se desarrollan con la temperatura.

## **CORCHO Y SUS VARIEDADES.**

El corcho es un material natural y poroso que se obtiene de la corteza del alcornoque (*Quercus suber*), un árbol que crece principalmente en las regiones del Mediterráneo, especialmente en Portugal y España. El corcho es conocido por su ligereza, flexibilidad, impermeabilidad y capacidad de compresión, lo que lo hace útil para una variedad de aplicaciones.

En el contexto del vino, el corcho se utiliza comúnmente como material para tapones de botella. Los tapones de corcho se insertan en el cuello de la botella para sellarla y proteger el vino durante el almacenamiento y el transporte. El corcho es especialmente valorado en la industria del vino debido a sus propiedades naturales que permiten una hermeticidad adecuada y una interacción favorable con el vino durante el proceso de envejecimiento.

El corcho ha sido el material preferido para los tapones de vino durante siglos

debido a su capacidad para sellar herméticamente las botellas y permitir una pequeña cantidad de intercambio de oxígeno, lo que puede favorecer el envejecimiento del vino. Sin embargo, en las últimas décadas han surgido alternativas al corcho, como los tapones de rosca de metal o plástico, debido a preocupaciones sobre la posibilidad de contaminación de corcho (llamada "sabor a corcho") y la disponibilidad limitada de corcho de calidad. A pesar de ello, muchos productores de vino siguen prefiriendo el corcho natural por su tradición, sus cualidades estéticas y su capacidad para permitir una evolución positiva del vino a lo largo del tiempo.

La historia del corcho se remonta a miles de años atrás y está estrechamente ligada a la región mediterránea, especialmente a Portugal y España, donde se concentra la producción de corcho. Aquí hay un resumen de la historia del corcho:

**Antigüedad:** El uso del corcho se remonta a la antigüedad, donde se utilizaba en una variedad de aplicaciones, como tapones para botellas, flotadores para redes de pesca, material de construcción y aislamiento térmico. Los antiguos griegos y romanos eran conocidos por utilizar tapones de corcho en sus ánforas de vino y aceite.

**Edad Media y Renacimiento:** Durante la Edad Media, el corcho siguió siendo utilizado en diversas aplicaciones, pero su uso como tapón de botellas de vino se hizo más común a medida que la industria vinícola se desarrollaba en Europa. En el Renacimiento, se comenzaron a utilizar tapones de corcho más elaborados y decorativos.

**Siglo XIX:** Con el crecimiento de la industria vitivinícola y el aumento de la demanda de tapones de corcho, se establecieron plantaciones de

alcornoques en toda la región mediterránea. Portugal se convirtió en uno de los principales productores de corcho del mundo, con vastas extensiones de bosques de alcornoques.

**Siglo XX:** Durante el siglo XX, el corcho continuó siendo el material preferido para los tapones de vino en todo el mundo. Sin embargo, en las últimas décadas, surgieron preocupaciones sobre la contaminación de corcho (conocida como "sabor a corcho") y la disponibilidad limitada de corcho de calidad, lo que llevó a la investigación y desarrollo de alternativas como los tapones de rosca de metal o plástico.

**Siglo XXI:** A pesar de la competencia de las alternativas sintéticas, el corcho natural sigue siendo ampliamente utilizado en la industria del vino debido a su tradición, sus cualidades estéticas y su capacidad para permitir una evolución positiva del vino a lo largo del tiempo. Además, se están llevando a cabo esfuerzos para mejorar la calidad y sostenibilidad de la producción de corcho, incluido el desarrollo de prácticas forestales responsables y la promoción de la certificación de corcho sostenible.



Figura 8: Tipos de corchos

Fuente: <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/vinos/tipos-de-vinos-tintos/>

## LOS ACCESORIOS DEL VINO.

Los accesorios del vino son herramientas y utensilios diseñados específicamente para facilitar la experiencia de degustación, servicio y conservación del

vino. Estos accesorios pueden ser útiles tanto para aficionados como para profesionales del vino, y van desde herramientas básicas como sacacorchos hasta dispositivos más sofisticados para airear o enfriar el vino. Aquí hay una lista de algunos accesorios comunes del vino:

**Sacacorchos:** Esencial para abrir botellas de vino cerradas con corcho. Hay varios tipos de sacacorchos disponibles, como el de doble palanca, de alas, de láminas y eléctricos.

**Decantador:** Utilizado para verter el vino de la botella al decantador, lo que ayuda a airear y oxigenar el vino, permitiendo que se abran sus aromas y sabores.

**Aireador de vino:** Similar al decantador, pero más rápido, el aireador de vino se coloca en la boca de la botella y permite que el vino se mezcle con el aire mientras se vierte, mejorando su sabor y aroma.

**Tapón para botellas:** Se utiliza para sellar botellas de vino parcialmente consumidas y preservar su frescura. Los tapones pueden ser de corcho, silicona u otros materiales herméticos.

**Bomba de vacío para vino:** Ayuda a extraer el aire de una botella abierta de vino para prolongar su vida útil y mantener su frescura por más tiempo.

**Termómetro para vino:** Se utiliza para medir la temperatura del vino y garantizar que se sirva a la temperatura adecuada para su tipo.

**Cortador de cápsulas:** Herramienta utilizada para cortar la cápsula que cubre el corcho de la botella antes de abrir el vino.

**Copas de vino:** Esenciales para disfrutar plenamente del vino, las copas de vino vienen en una variedad de formas y tamaños diseñados para resaltar las

características específicas de cada tipo de vino.

**Estante para copas:** Sirve para almacenar y exhibir copas de vino de manera ordenada y elegante.

## LA INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DEL VINO

Para armar una cava o bodega de vinos en casa, necesitarás considerar varios elementos de infraestructura y equipamiento para garantizar un adecuado almacenamiento y conservación de tus botellas. Aquí hay una lista de elementos básicos que podrías necesitar:

**Espacio adecuado:** Elige un espacio fresco, oscuro y libre de vibraciones para tu cava. Puede ser un sótano, un armario o una habitación dedicada, siempre y cuando cumpla con los requisitos de temperatura y humedad.

**Sistema de refrigeración:** Es importante mantener una temperatura constante en tu cava para evitar que el vino se estropee. Dependiendo del tamaño de tu cava y de la temperatura ambiente de tu ubicación, es posible que necesites un sistema de refrigeración especializado.

**Control de temperatura y humedad:** Instala un termómetro y un higrómetro para monitorear la temperatura y la humedad relativa dentro de tu cava. La temperatura ideal para el almacenamiento del vino suele estar entre 10°C y 15°C, con una humedad relativa del 60-70%.

**Estanterías o racks para botellas:** Organiza tu cava con estanterías o racks diseñados específicamente para almacenar botellas de vino de forma segura y estable. Puedes optar por estanterías de madera, metal o plástico, dependiendo

de tus preferencias estéticas y presupuesto.

**Aislamiento:** Asegúrate de que tu cava esté adecuadamente aislada para mantener una temperatura estable y evitar cambios bruscos de temperatura. Puedes utilizar materiales como polietileno expandido, espuma de poliuretano o paneles aislantes.

**Iluminación:** Evita la luz directa del sol en tu cava, ya que puede dañar el vino. Si es necesario, instala iluminación LED suave y de bajo calor para poder ver tus botellas sin comprometer su calidad.

**Puerta adecuada:** Utiliza una puerta sólida y bien sellada para tu cava, preferiblemente con doble acristalamiento para un mejor aislamiento térmico y acústico.

**Seguridad:** Considera la instalación de un sistema de seguridad para proteger tus preciadas botellas de vino. Esto puede incluir cerraduras en la puerta, cámaras de seguridad y alarmas contra incendios y robos.

**Herramientas de cata:** Asegúrate de tener a mano herramientas de cata como copas de vino, decantadores, sacacorchos y etiquetas para identificar tus botellas.

**Control de olores:** Evita olores fuertes y penetrantes en tu cava, ya que pueden impregnar el aroma de tus vinos. Mantén tu cava limpia y bien ventilada para garantizar un ambiente fresco y libre de olores no deseados.

Al invertir en una buena infraestructura y equipamiento para tu cava, podrás disfrutar de tus vinos favoritos en las mejores condiciones y conservarlos durante años para futuras ocasiones especiales.



durante el prensado, especialmente en variedades de uva de piel gruesa.

**Secado:** Para la producción de vinos dulces o fortificados, las uvas pueden ser sometidas a un proceso de secado controlado, donde se dejan secar parcialmente en la vid o se colocan en esteras para secar en condiciones controladas. Esto aumenta la concentración de azúcares y sabores en las uvas.

**Prensado en frío:** Este método implica el prensado de las uvas a baja temperatura para extraer el jugo sin fermentar y preservar los aromas y sabores naturales de la uva.

**Uso de dióxido de azufre:** El dióxido de azufre se utiliza comúnmente como agente conservante en la industria del vino para prevenir la oxidación y el crecimiento de microorganismos no deseados en las uvas. Se puede aplicar en forma de gas o en solución líquida.

**Cosecha nocturna:** Algunas bodegas optan por cosechar las uvas durante la noche para aprovechar las temperaturas más frescas y mantener la frescura y la integridad de la fruta durante el transporte y el procesamiento.

La microbiología de la uva es un aspecto crucial en la elaboración del vino, ya que las levaduras y otras bacterias presentes en la superficie de la uva desempeñan un papel fundamental en la fermentación y en la determinación de las características finales del vino. Aquí hay algunos puntos clave sobre la microbiología de la uva:

**Levaduras:** Las levaduras son microorganismos unicelulares que se encuentran de forma natural en la piel de las uvas.

Durante la fermentación alcohólica, las levaduras consumen los azúcares



Figura 9: Cava

Fuente

[:https://revistaestilopropio.com/obra/casa-cava/](https://revistaestilopropio.com/obra/casa-cava/)

## MICROBIOLOGÍA DE LA FRUTA Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LA FRUTA.

La conservación de la uva para la elaboración de vino es fundamental para garantizar la calidad y las características deseadas en el producto final. Aquí te presento algunos métodos comunes de conservación de la uva:

**Refrigeración:** Después de la cosecha, las uvas pueden almacenarse en condiciones refrigeradas para mantener su frescura y retrasar la fermentación. El almacenamiento en frío ayuda a preservar los aromas y sabores naturales de la uva hasta que estén listas para ser procesadas.

**Atmósfera controlada:** Este método implica el almacenamiento de las uvas en cámaras con una atmósfera controlada, donde se puede regular la temperatura, la humedad y los niveles de oxígeno para prolongar su vida útil. Esto es especialmente útil para variedades de uva que tienen un período de cosecha temprano y deben esperar su procesamiento.

**Congelación:** Algunas bodegas optan por congelar las uvas antes de su procesamiento. La congelación puede ayudar a extraer más jugo y sabores

presentes en el mosto de uva y los convierten en alcohol y dióxido de carbono. Las levaduras más comunes en la fermentación del vino son las especies *Saccharomyces cerevisiae*, aunque también pueden estar presentes otras especies.

**Bacterias lácticas:** Además de las levaduras, las uvas también pueden albergar bacterias lácticas, como *Lactobacillus* y *Pediococcus*.

Estas bacterias pueden desempeñar un papel importante en la fermentación maloláctica, donde el ácido málico se convierte en ácido láctico, lo que puede suavizar la acidez del vino y añadir complejidad aromática.

**Hongos:** Aunque menos comunes que las levaduras, los hongos también pueden estar presentes en la superficie de las uvas y pueden contribuir a la fermentación y al perfil aromático del vino.

Algunos hongos, como *Botrytis cinerea* (podredumbre noble), pueden afectar positivamente a las uvas, especialmente en la producción de vinos dulces.

**Flora microbiana:** La composición de la flora microbiana presente en las uvas puede variar según la región, el terroir, las prácticas agrícolas y el momento de la cosecha.

La diversidad y la salud de la microbiota pueden influir en la fermentación y en las características sensoriales del vino.

**Impacto en el vino:** La microbiología de la uva tiene un impacto significativo en las características del vino, incluyendo su perfil aromático, su estructura y su estabilidad microbiológica.

La gestión adecuada de las levaduras y bacterias presentes en las uvas es fundamental para controlar la

fermentación y producir vinos de alta calidad y consistencia.

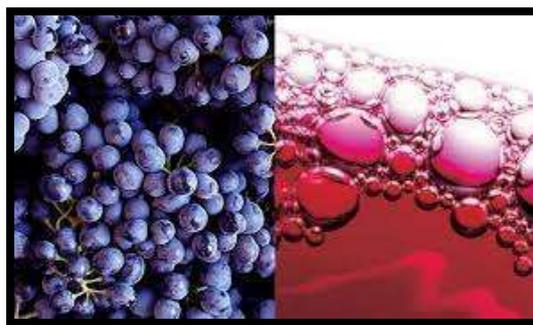


Figura 10: Microbiología de la uva.

Fuente: <https://revistaestilopropio.com/obra/casa-cava/>



# CUESTIONARIO UNIDAD II

---



## CUESTIONARIO 2.

1.-¿Cuál es el propósito principal de usar copas de vino específicas? a) Estética

- b) Mejorar la apariencia del vino
- c) Mejorar la experiencia de cata del vino
- d) Todas las anteriores

**Respuesta: c) Mejorar la experiencia de cata del vino**

2.-¿Qué forma de copa se recomienda comúnmente para vinos tintos?

- a) Forma alta y estrecha
  - b) Forma ancha y redondeada
  - c) Forma angosta y corta
  - d) Cualquier forma está bien
- Respuesta: b) Forma ancha y redondeada**

3.-¿Qué temperatura se considera adecuada para servir vinos blancos?

- a) 10-12°C
- b) 18-20°C
- c) 5-7°C
- d) 22-25°C

**Respuesta: c) 5-7°C**

4.-¿Qué material se considera tradicionalmente el mejor para los tapones de vino?

- a) Metal
- b) Plástico
- c) Corcho
- d) Vidrio

**Respuesta: c) Corcho**

5.-¿Por qué se prefiere el corcho como material para tapones de vino?

- a) Es más barato
- b) Es fácil de encontrar
- c) Permite una pequeña cantidad de intercambio de oxígeno
- d) No se descompone

**Respuesta: c) Permite una pequeña cantidad de intercambio de oxígeno**

6.-¿Qué función cumple la forma de la copa en la experiencia de cata del vino?

- a) Dirigir los aromas hacia la nariz
- b) Mejorar la estética
- c) Aumentar la temperatura del vino
- d) Ninguna de las anteriores

**Respuesta: a) Dirigir los aromas hacia la nariz**

7.-¿Cuál es la temperatura ideal para servir vinos espumosos como el champagne?

- a) 18-20°C
- b) 5-7°C
- c) 10-12°C
- d) 22-25°C

**Respuesta: b) 5-7°C**



8.-¿Qué tipo de vino se sirve típicamente a una temperatura más fría?

- a) Vino tinto
- b) Vino blanco
- c) Vino rosado
- d) Todos los vinos deben servirse a la misma temperatura

**Respuesta: b) Vino blanco**

9.-¿Por qué es importante servir el vino a la temperatura adecuada?

- a) Para mejorar su sabor y aroma
- b) Para evitar que se oxide
- c) Para hacerlo más fácil de beber
- d) Para que se caliente rápidamente

**Respuesta: a) Para mejorar su sabor y aroma**

10.-¿Qué tipo de tapón de vino se utiliza comúnmente para vinos de alta gama que requieren un envejecimiento prolongado?

- a) Tapón de rosca
- b) Tapón de corcho natural
- c) Tapón de plástico
- d) Tapón de vidrio

**Respuesta: b) Tapón de corcho natural**  
temperatura durante largos periodos de tiempo.



03



**DERIVADOS  
FABRICADOS DE LA  
UVA Y CATACIÓN DE  
VINO BLANCOS,  
TINTOS Y ROSADOS.  
GIRA DE  
OBSERVACIÓN A  
VIÑEDO.**

---



## EL COLOR, AROMA Y SABOR.

### El color

El color en el vino es uno de los aspectos más visibles y fácilmente identificables, y puede proporcionar valiosa información sobre su edad, variedad de uva, proceso de vinificación y potencial de guarda. Aquí tienes una descripción general del color en el vino y su significado:

#### Color en vinos blancos:

Los vinos blancos pueden variar en tonalidades desde un amarillo verdoso pálido hasta un dorado intenso.

Los vinos blancos más jóvenes tienden a tener tonos más claros y brillantes, mientras que los vinos blancos más envejecidos pueden desarrollar tonalidades más doradas.

El color en los vinos blancos también puede proporcionar pistas sobre su variedad de uva y proceso de vinificación. Por ejemplo, los vinos blancos elaborados con uvas más maduras pueden tener tonos más dorados, mientras que aquellos elaborados con uvas menos maduras pueden tener tonos más verdosos.

#### Color en vinos tintos:

Los vinos tintos pueden variar en tonalidades desde un rojo violeta claro hasta un rojo rubí intenso, e incluso tonos más oscuros como el granate y el púrpura. La intensidad y profundidad del color en los vinos tintos puede indicar su concentración de pigmentos naturales llamados antocianinas, que provienen de las pieles de las uvas.

Los vinos tintos más jóvenes tienden a tener tonos más brillantes y vivos, mientras que los vinos tintos más envejecidos pueden desarrollar tonalidades más atenuadas y matices más anaranjados o tejas en los bordes.

### Color en vinos rosados:

Los vinos rosados pueden variar en tonalidades desde un rosa pálido hasta un rosa intenso, e incluso tonos anaranjados o salmón.

El color en los vinos rosados puede depender del método de vinificación utilizado, que puede incluir maceración breve con las pieles de las uvas tintas o mezcla de vinos blancos y tintos.

Los vinos rosados más jóvenes tienden a tener tonos más brillantes y frescos, mientras que los vinos rosados más envejecidos pueden desarrollar tonalidades más doradas y cobrizas.

#### El aroma.

El aroma en los vinos blancos, tintos y rosados puede variar significativamente debido a factores como la variedad de uva utilizada, las prácticas de vinificación y el proceso de envejecimiento. Aquí tienes una descripción general de los aromas característicos de cada tipo de vino:

#### Aroma en vinos blancos:

Los vinos blancos suelen ser conocidos por sus aromas frescos, frutales y florales.

Dependiendo de la variedad de uva utilizada, los vinos blancos pueden exhibir una amplia gama de aromas, que van desde cítricos como limón y lima, hasta frutas tropicales como piña y mango, y frutas de hueso como melocotón y albaricoque.

Otros aromas comunes en los vinos blancos incluyen notas florales como flor de azahar y jazmín, así como matices herbáceos y minerales.

#### Aroma en vinos tintos:

Los vinos tintos suelen ser más complejos en aromas que los blancos, con una amplia gama de notas frutales, herbáceas y especiadas.

Los aromas frutales en los vinos tintos pueden incluir bayas rojas como frambuesa y fresa, frutas negras como cereza y mora, así como frutas más oscuras y maduras como ciruela y grosella negra.

Además de los aromas frutales, los vinos tintos pueden exhibir notas herbáceas como menta y eucalipto, así como matices especiados como vainilla, pimienta y clavo de olor.

Los vinos tintos envejecidos en barrica de roble pueden desarrollar aromas adicionales de madera, como cedro, tabaco y café.

### **Aroma en vinos rosados:**

Los vinos rosados suelen tener aromas más ligeros y frescos que los vinos tintos, pero más complejos que los vinos blancos.

Los aromas frutales en los vinos rosados pueden incluir una amplia gama de frutas rojas y del bosque, como fresa, frambuesa, cereza y grosella.

Los vinos rosados también pueden exhibir notas florales, herbáceas y especiadas similares a las encontradas en los vinos blancos y tintos, dependiendo de la variedad de uva utilizada y el proceso de vinificación.

### **El Sabor**

El sabor en los vinos blancos, tintos y rosados puede variar significativamente debido a una combinación de factores que incluyen la variedad de uva utilizada, el proceso de vinificación y el envejecimiento. Aquí tienes una descripción general de los sabores característicos de cada tipo de vino:

### **Sabor en vinos blancos:**

Los vinos blancos suelen ser conocidos por su frescura y viveza en boca, con una acidez brillante y sabores frutales.

Dependiendo de la variedad de uva utilizada, los vinos blancos pueden tener sabores que van desde cítricos como

limón y lima, hasta frutas tropicales como piña y maracuyá, y frutas de hueso como melocotón y albaricoque.

Los vinos blancos también pueden exhibir sabores herbáceos, florales y minerales, que contribuyen a su complejidad y equilibrio.

### **Sabor en vinos tintos:**

Los vinos tintos suelen ser más ricos y complejos en sabor que los blancos, con una amplia gama de sabores que van desde frutas rojas y negras hasta especias y notas terrosas.

Los sabores frutales en los vinos tintos pueden incluir bayas rojas como frambuesa y fresa, frutas negras como cereza y mora, así como frutas más maduras y oscuras como ciruela y grosella negra.

Además de los sabores frutales, los vinos tintos pueden tener sabores herbáceos, especiados y terrosos, así como notas de madera y vainilla derivadas del envejecimiento en barrica.

### **Sabor en vinos rosados:**

Los vinos rosados suelen tener un perfil de sabor más ligero y fresco que los vinos tintos, pero más complejo que los blancos. Los sabores en los vinos rosados pueden incluir una combinación de frutas rojas y del bosque, como fresa, frambuesa, cereza y grosella, así como notas florales y herbáceas.

Los vinos rosados también pueden tener sabores de especias sutiles y un toque de acidez que los hace refrescantes y versátiles.

### **NADIE BEBE EL MISMO VINO DOS VECES.**

El concepto de nadie bebe el mismo vino dos veces nace, porque cuando se destapa la botella y hace airea es ahí cuando recibe una acción enzimática

por ende el vino cambia sus aromas y sabores.

## **LOS PRINCIPALES VINOS DERIVADOS DE LA UVA: BLANCO, TINTO, ROSADO, ESPUMOSOS, DULCES, SECOS, SEMISECOS.**

Los principales derivados del vino incluyen una variedad de productos y subproductos que se obtienen durante el proceso de producción, elaboración y envejecimiento del vino. Aquí hay algunos ejemplos:

**Vinagre:** El vinagre es un derivado del vino que se produce mediante la fermentación del vino en presencia de bacterias acéticas. Esta fermentación convierte el alcohol del vino en ácido acético, dando como resultado un líquido ácido y agrio utilizado en aderezos, conservas y marinadas.

**Brandy:** El brandy es un licor destilado hecho principalmente de vino. Se produce destilando el vino para eliminar gran parte del agua y concentrar el alcohol y los aromas. Dependiendo del proceso de destilación y envejecimiento, el brandy puede tener una amplia variedad de sabores y aromas.

**Levadura:** Durante la fermentación alcohólica del vino, las levaduras convierten los azúcares del mosto en alcohol y dióxido de carbono. Después de la fermentación, las levaduras muertas y otros residuos celulares pueden quedar en el fondo del tanque o barril, formando sedimentos.

**Residuos de clarificación:** Durante el proceso de clarificación del vino, se pueden utilizar varios agentes clarificantes como bentonita, gelatina o clara de huevo para eliminar partículas en suspensión. Estos agentes pueden dejar residuos en el vino, que luego se eliminan durante el proceso de filtración.

**Sedimentos:** Con el tiempo, algunos vinos pueden desarrollar sedimentos naturales debido a la precipitación de compuestos como los taninos y las proteínas.

Sin embargo, la principal materia prima de la obtención del mosto son los vinos derivados de la uva pueden clasificarse en diversas categorías según sus características y métodos de elaboración. Aquí tienes una descripción de algunos de los principales tipos de vinos derivados de la uva:

**Vino blanco:** El vino blanco se elabora principalmente a partir de uvas de pulpa no coloreada. Después de la vendimia, las uvas se prensan y se fermenta el mosto sin contacto con las pieles, lo que da como resultado un vino de color claro. Los vinos blancos pueden variar desde secos y frescos hasta más complejos y con cuerpo.

**Vino tinto:** El vino tinto se elabora principalmente a partir de uvas de pulpa coloreada. Después de la vendimia, las uvas se prensan y se fermenta el mosto junto con las pieles, lo que le confiere al vino su color rojo característico. Los vinos tintos pueden variar desde ligeros y afrutados hasta intensos y estructurados, dependiendo de la variedad de uva y el proceso de vinificación.

**Vino rosado:** El vino rosado se elabora a partir de uvas de pulpa coloreada, pero se fermenta con un contacto mínimo con las pieles, lo que resulta en un color más claro que el vino tinto, pero más oscuro que el blanco. Los vinos rosados pueden ser secos o ligeramente dulces, y suelen ser ligeros y refrescantes.

**Vino espumoso:** Los vinos espumosos se caracterizan por tener burbujas de dióxido de carbono que se liberan en forma de gas cuando se sirve el vino. Este gas puede ser producido de forma natural durante la fermentación o

mediante la adición controlada de dióxido de carbono. Los ejemplos más conocidos de vinos espumosos son el Champagne, el Cava y el Prosecco.

**Vino dulce:** Los vinos dulces se caracterizan por tener un contenido de azúcar residual más alto que otros tipos de vinos. Esto puede ser el resultado de detener la fermentación antes de que todos los azúcares se conviertan en alcohol, o de añadir azúcar después de la fermentación. Los vinos dulces pueden variar desde suaves y afrutados hasta ricos y concentrados, y son ideales para maridar con postres y quesos.

**Vino seco:** Los vinos secos son aquellos que tienen un contenido de azúcar residual muy bajo, lo que los hace sentir secos en boca y no dulces. Estos vinos suelen tener una acidez más pronunciada y son ideales para acompañar una amplia variedad de platos, desde pescados y mariscos hasta carnes y quesos.

**Vino semisecos:** Los vinos semisecos tienen un contenido de azúcar residual ligeramente más alto que los vinos secos, lo que les confiere una sensación de dulzor suave en boca. Estos vinos pueden ser una opción versátil para maridar con platos que requieren un toque de dulzura, como platos picantes o agridulces.

## CHAMPAGNE. EL PRÍNCIPE DE LOS VINOS. Historia del Champagne:

El Champagne tiene una larga historia que se remonta a la época romana, cuando se descubrió por primera vez la técnica de fermentación en botella que produce el gas carbónico característico del vino espumoso.

Sin embargo, el Champagne tal como lo conocemos hoy en día comenzó a desarrollarse en la región de Champagne en el siglo XVII, cuando los viticultores locales perfeccionaron las técnicas de producción y comenzaron a producir vinos espumosos de alta calidad.



Figura 11: El Champagne

Fuente: <https://www.expansion.com/fueradeserie/gastro/2022/07/11/62c41c7de5fdea5f238b460b.html>

A lo largo de los siglos, el Champagne ha sido elogiado y celebrado por su asociación con la realeza, la aristocracia y el lujo, convirtiéndose en un símbolo de celebración y sofisticación en todo el mundo.

### Variedades de Champagne:

Hay varias variedades de Champagne, que se clasifican según su contenido de azúcar y su estilo de vinificación.

**Champagne Brut:** Es el estilo más común y se caracteriza por su sequedad, con un contenido de azúcar residual bajo o nulo.

**Champagne Extra Brut:** Es aún más seco que el Brut, con un contenido de azúcar residual muy bajo.

Champagne Sec: Aunque el nombre sugiere lo contrario, este estilo de Champagne tiene un contenido de azúcar residual ligeramente más alto que el Brut, lo que le confiere un toque de dulzura.

Champagne Demi-Sec: Es más dulce que el Sec, con un contenido de azúcar residual más alto que puede complementar postres y platos más dulces.

### **Precios del Champagne:**

Los precios del Champagne pueden variar significativamente según la marca, el estilo, la añada y la reputación del productor.

Las marcas de Champagne más reconocidas y prestigiosas, como Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Dom Pérignon y Krug, tienden a tener precios más altos debido a su calidad y reputación.

Los precios pueden oscilar desde unos pocos euros por una botella de Champagne básica de una marca menos conocida hasta cientos o incluso miles de euros por una botella de Champagne de una añada excepcional o de una marca de renombre.

### **LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN.**

La denominación de origen es un sistema de protección y regulación que se utiliza en la industria alimentaria y de bebidas para identificar y certificar la procedencia geográfica y las características específicas de ciertos productos. Este sistema busca proteger la reputación y la calidad de los productos típicos de una región específica, garantizando que se produzcan de acuerdo con estándares y prácticas establecidas.

En el caso del vino, la denominación de origen es especialmente importante, ya

que la región de origen puede tener un impacto significativo en el sabor, aroma y calidad del vino. Algunas denominaciones de origen vinícolas famosas incluyen Champagne, Bordeaux, Rioja y Chianti, entre otras.

Para que un vino pueda llevar la denominación de origen de una región específica, debe cumplir con ciertos requisitos establecidos por la legislación local, que pueden incluir aspectos como el tipo de uva utilizada, los métodos de cultivo y vinificación, el tiempo de envejecimiento, y la ubicación geográfica de los viñedos.

Además, la etiqueta del vino debe llevar el sello o logotipo oficial de la denominación de origen para garantizar su autenticidad y calidad.

### **LA INSOSLAYABLE RELACIÓN PRECIO-CALIDAD.**

La relación precio-calidad es un concepto fundamental en el mundo de los productos y servicios, incluyendo el vino. Se refiere a la percepción que tienen los consumidores sobre el valor que reciben a cambio del precio que pagan por un producto o servicio. Aquí hay algunos puntos clave sobre esta relación:

**Valor percibido:** La relación precio-calidad se basa en la percepción del valor que tiene un producto o servicio para el consumidor. Este valor puede estar influenciado por diversos factores, como la calidad del producto, su utilidad, su diseño, su reputación de marca, y otros atributos que los consumidores consideran importantes.

**Equilibrio entre precio y calidad:** Para muchos consumidores, el objetivo es encontrar un equilibrio entre el precio que están dispuestos a pagar y la calidad que esperan recibir. En otras palabras, están buscando obtener la mejor calidad

posible por el precio que están dispuestos a invertir.

**Expectativas del consumidor:** Las expectativas del consumidor desempeñan un papel importante en la percepción de la relación precio-calidad. Si un producto o servicio cumple o supera las expectativas del consumidor, es más probable que perciba que ha recibido un buen valor por su dinero.

**Comparación con alternativas:** Los consumidores suelen comparar diferentes opciones antes de tomar una decisión de compra. En el caso del vino, pueden comparar precios y calidades entre diferentes marcas, variedades de uva, regiones vinícolas, añadas, etc. Esta comparación ayuda a determinar si un vino ofrece un buen valor en relación con sus características y precio.

**Percepción subjetiva:** La relación precio-calidad es en gran medida subjetiva y puede variar de un consumidor a otro. Lo que una persona considera como una buena relación precio-calidad puede no ser lo mismo para otra persona, dependiendo de sus preferencias personales, experiencia previa y conocimientos sobre el producto.

## LA DEGUSTACIÓN

La degustación del vino es un proceso mediante el cual se evalúan las características sensoriales de un vino, como su color, aroma, sabor, textura y estructura, con el fin de apreciar y entender sus cualidades y atributos. La degustación del vino puede realizarse de manera formal o informal, y puede involucrar a individuos tanto expertos como aficionados. Aquí hay algunos aspectos clave de la degustación del vino:

**Preparación:** Antes de comenzar la degustación, es importante preparar

adecuadamente el entorno y los utensilios. Esto puede incluir la elección de copas de vino adecuadas, la temperatura correcta de servicio del vino, la iluminación apropiada y la disposición de agua y elementos para limpiar el paladar entre cada vino.

**Observación visual:** El proceso de degustación suele comenzar con la observación visual del vino en la copa. Se evalúa el color y la claridad del vino, así como su viscosidad y densidad. Esto puede proporcionar pistas sobre la edad, el estilo y la calidad del vino.

**Evaluación del aroma:** A continuación, se evalúa el aroma del vino inclinando la copa y oliendo profundamente. Se pueden identificar una variedad de aromas, que pueden incluir frutas, flores, especias, hierbas, madera y otros elementos. El aroma puede proporcionar información sobre la variedad de uva, el proceso de vinificación y el envejecimiento del vino.

**Cata:** La cata es el proceso de probar el vino en boca. Se evalúan el sabor, la textura, la acidez, el cuerpo, el equilibrio y la persistencia del vino. Se pueden identificar una variedad de sabores, que pueden incluir frutas, especias, minerales, notas de roble y otros elementos. La cata también puede incluir la evaluación de la estructura del vino, incluyendo la tonicidad en el caso de los vinos tintos.

**Finalización:** Después de evaluar todas las características del vino, se puede hacer una evaluación general y una descripción de sus cualidades. Esto puede incluir comentarios sobre su calidad, complejidad, equilibrio y potencial de envejecimiento. También se puede hacer una recomendación sobre su maridaje con alimentos.



Figura 12: La degustación.

Fuente: Escuela Superior de Ecoturismo

La catación del vino es un proceso en el que se evalúan las características sensoriales de un vino mediante la observación visual, la evaluación del aroma y la cata en boca.

Este proceso se realiza con el fin de apreciar y comprender las cualidades y atributos del vino, así como su calidad y potencial de envejecimiento.

La catación del vino puede ser realizada por expertos enología, sommeliers, enólogos o simplemente entusiastas del vino, y puede llevarse a cabo de manera formal o informal.

Aquí hay un desglose de los pasos típicos en el proceso de catación del vino:

**Observación visual:** El proceso de catación del vino comienza con la observación visual del vino en la copa. Se evalúa el color, la intensidad, la tonalidad y la claridad del vino. Esto puede proporcionar pistas sobre la variedad de uva, la edad, el estilo y la calidad del vino.

**Evaluación del aroma:** A continuación, se evalúa el aroma del vino inclinando la copa y oliendo profundamente. Se pueden identificar una variedad de aromas, que pueden incluir frutas, flores, especias, hierbas, madera y otros elementos. El aroma puede proporcionar información sobre el proceso de

vinificación, el envejecimiento y la calidad del vino.

**Cata en boca:** La cata en boca implica probar el vino y evaluar su sabor, textura, equilibrio y persistencia.

Se buscan sabores que pueden incluir frutas, especias, minerales, notas de roble y otros elementos. También se evalúa la acidez, el cuerpo, los taninos (en el caso de los vinos tintos) y la longitud en boca del vino.

**Evaluación general:** Después de evaluar todas las características del vino, se hace una evaluación general de su calidad, complejidad y equilibrio.

Se pueden hacer comentarios sobre su potencial de envejecimiento y maridaje con alimentos, así como sobre su disfrute general.

La catación del vino es una actividad que requiere práctica y experiencia para desarrollar habilidades de degustación y apreciación del vino. Es una forma de explorar y disfrutar la diversidad y la complejidad del vino, así como de profundizar la comprensión de sus características y atributos.



# CUESTIONARIO UNIDAD III

---



### Cuestionario 3.

**¿Qué factor principal contribuye al color del vino?**

- a) Tipo de uva
- b) Región de origen
- c) Método de fermentación
- d) Todos los anteriores

**Respuesta: a) Tipo de uva**

**¿Cuál de los siguientes no es un aroma primario común en los vinos blancos?**

- a) Manzana verde
- b) Pimienta negra
- c) Limón
- d) Melocotón

**Respuesta: b) Pimienta negra**

**¿Qué se entiende por "cuerpo" en el contexto del vino?**

- a) Sensación de astringencia en el paladar
- b) La concentración de alcohol en el vino
- c) La sensación de peso y textura en boca
- d) La acidez del vino

**Respuesta: c) La sensación de peso y textura en boca**

**¿Cuál es una característica típica del Champagne?**

- a) Color oscuro
- b) Burbujeante
- c) Dulce
- d) Bajo en alcohol

**Respuesta: b) Burbujeante**

**¿Qué significa la denominación de origen en un vino?**

- a) Indica el lugar donde se fermentó el vino
- b) Garantiza la calidad y autenticidad del vino
- c) Indica el tipo de uva utilizada
- d) Es una marca comercial del vino

**Respuesta: b) Garantiza la calidad y autenticidad del vino**

**¿Cuál es la temperatura de servicio ideal para el vino tinto?**

- a) 10-12°C
- b) 16-18°C
- c) 4-6°C
- d) 8-10°C

**Respuesta: b) 16-18°C**

**¿Qué características son evaluadas durante la observación visual en una cata de vinos?**

- a) Aroma y sabor
- b) Color y claridad
- c) Textura y acidez
- d) Dulzor y cuerpo

**Respuesta: b) Color y claridad**

**¿Cuál es un aroma secundario común en los vinos tintos envejecidos en roble?**

- a) Frutas tropicales
- b) Vainilla
- c) Limón
- d) Pimienta negra

**Respuesta: b) Vainilla**

**¿Cuál es una característica común de un vino con denominación de origen?**

- a) Precio bajo
- b) Ausencia de taninos
- c) Etiqueta genérica
- d) Producido en una región específica bajo regulaciones específicas

**Respuesta: d) Producido en una región específica bajo regulaciones específicas**

**¿Qué se evalúa durante la cata en boca de un vino?**

- a) Color y tonalidad
- b) Aroma y bouquet
- c) Sabor, textura y equilibrio
- d) Temperatura y cuerpo

**Respuesta: c) Sabor, textura y equilibrio**

**¿Qué tipo de vino es el Champagne?**

- a) Tinto
- b) Blanco
- c) Rosado
- d) Espumoso

**Respuesta: d) Espumoso**



**¿Qué factor influye más en el aroma de un vino?**

- a) Tipo de uva
- b) Método de fermentación
- c) Región de origen
- d) Edad del vino

**Respuesta: a) Tipo de uva**

**¿Qué color es típico de un vino rosado?**

- a) Rojo intenso
- b) Amarillo dorado
- c) Rosa pálido
- d) Blanco transparente

**Respuesta: c) Rosa pálido**

**¿Cuál es una característica común de los vinos tintos jóvenes?**

- a) Alto contenido de taninos
- b) Aromas complejos
- c) Color oscuro
- d) Frescura y frutalidad

**Respuesta: d) Frescura y frutalidad**

**¿Qué indican las burbujas finas y persistentes en un Champagne?**

- a) Alta calidad
- b) Baja calidad
- c) Ausencia de fermentación
- d) Exceso de gas carbónico

**Respuesta: a) Alta calidad**

**¿Cuál de los siguientes no es un aroma típico en los vinos blancos?**

- a) Limón
- b) Pimienta negra
- c) Manzana verde

d) Melocotón

**Respuesta: b) Pimienta negra**

**¿Cuál es el color típico de un vino blanco joven?**

- a) Amarillo dorado
- b) Rosa pálido
- c) Verde limón
- d) Amarillo pajizo

**Respuesta: d) Amarillo pajizo**

**¿Qué región es famosa por su producción de vinos espumosos fuera de Francia?**

- a) Italia
- b) España
- c) Alemania
- d) Portugal

**Respuesta: a) Italia**

**¿Qué característica define la acidez en un vino?**

- a) Sensación de sequedad
- b) Sensación de frescura y viveza
- c) Sensación de pesadez
- d) Sensación de dulzor residual

**Respuesta: b) Sensación de frescura y viveza**

**¿Cuál es una característica común de los vinos tintos envejecidos?**

- a) Aromas frutales intensos
- b) Aromas a roble y vainilla
- c) Color pálido
- d) Alta acidez

**Respuesta: b) Aromas a roble y vainilla**





# 04



**CONTROL DE CALIDAD, MARIDAJE Y EVALUACIONES SENSORIALES CON VINOS BLANCOS Y TINTOS CON QUESOS, EMBUTIDOS Y CARNES.**

---

## UNIDAD CUATRO MATERIALES, CARACTERÍSTICAS DE LAS EDIFICACIONES, EQUIPOS, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. ORGANIZACIÓN DE PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN POES.

Las instalaciones de alimentos son los lugares donde se lleva a cabo la preparación, procesamiento, almacenamiento y distribución de alimentos. Estas instalaciones pueden variar en tamaño y complejidad, desde pequeñas cocinas comerciales hasta grandes plantas de procesamiento de alimentos. A

### EL CONTROL DE CALIDAD DE LOS DERIVADOS DE LA UVA.



Figura 18: Control de Calidad

Fuente: <https://www.senasa.gob.pe/senasacontigo/senasa-produccion-de-uva-en-arequipa-sigue-creciendo/>

El control de calidad de los derivados de la uva, como el vino, el mosto, el jugo de uva y otros productos relacionados, es fundamental para garantizar la excelencia y la consistencia en su producción. Aquí hay algunas áreas clave que suelen ser objeto de control de calidad en la industria de los derivados de la uva:

**Análisis sensorial:** Se evalúan las características organolépticas del producto, como color, aroma, sabor, textura y cuerpo, para garantizar que cumpla con los estándares de calidad y las expectativas del consumidor.

**Análisis físico-químico:** Se realizan pruebas para determinar el contenido de azúcares, ácidos, alcohol, pH, turbidez y otros parámetros físico-químicos importantes que afectan la calidad y la estabilidad del producto.

**Control microbiológico:** Se llevan a cabo pruebas para detectar la presencia de microorganismos no deseados, como levaduras, bacterias y mohos, que podrían causar alteraciones no deseadas en el producto final.

**Control de proceso:** Se monitorean y registran los parámetros de proceso, como temperatura, tiempo de fermentación, presión, y otros, para garantizar que se sigan los procedimientos adecuados y se obtengan resultados consistentes.

**Cumplimiento de normativas y regulaciones:** Se verifica que el producto cumpla con las normativas y regulaciones locales e internacionales aplicables en cuanto a etiquetado, seguridad alimentaria, composición y otros aspectos relevantes.

**Seguridad alimentaria:** Se implementan medidas para garantizar la seguridad alimentaria del producto, como el control de residuos de pesticidas, metales pesados y otros contaminantes que puedan representar un riesgo para la salud del consumidor.

**Control de envase y embalaje:** Se inspeccionan los envases y embalajes para garantizar que estén limpios, en buen estado y cumplan con los requisitos de higiene y seguridad.

**Auditorías internas y externas:** Se realizan auditorías periódicas para evaluar y mejorar continuamente el sistema de gestión de calidad, identificar áreas de mejora y garantizar el cumplimiento de los estándares establecidos.



El análisis sensorial del vino es una parte fundamental en la evaluación de sus características organolépticas, que incluyen aspectos como el color, aroma, sabor, textura y cuerpo. Este análisis se lleva a cabo mediante la observación y evaluación de estos atributos por parte de catadores entrenados, sommeliers, enólogos y otros profesionales del sector. Aquí te detallo los aspectos principales que se evalúan en el análisis sensorial del vino:

**Color:** Se examina la tonalidad, intensidad y brillo del vino. Se pueden apreciar matices como dorado, amarillo pálido, ámbar, rubí, granate, entre otros. El color puede proporcionar información sobre la variedad de uva utilizada, la edad y el proceso de elaboración del vino.

**Aroma:** Se evalúan los aromas presentes en el vino, que pueden ser primarios (provenientes de la uva), secundarios (derivados de la fermentación) y terciarios (producidos durante el envejecimiento). Se identifican notas frutales, florales, herbáceas, especiadas, tostadas, entre otras. El aroma puede ser intenso o sutil, complejo o simple, dependiendo del vino y su proceso de elaboración.

**Sabor:** Se analiza el sabor del vino en boca, incluyendo el dulzor, acidez, amargor, cuerpo, estructura y persistencia. Se busca un equilibrio entre estos elementos, así como una armonía entre el aroma y el sabor. Se pueden identificar sabores frutales, especiados, minerales, terrosos, entre otros, que contribuyen a la complejidad y personalidad del vino.

**Textura y cuerpo:** Se evalúa la sensación en boca del vino, que puede ser ligero, medio o pleno, dependiendo de factores como el contenido de alcohol, azúcar residual, taninos y otros componentes. Se busca una textura suave y agradable,

con un cuerpo que se adapte al estilo y la variedad del vino.

**Persistencia:** Se valora la duración de los aromas y sabores en boca después de haber degustado el vino. Una buena persistencia indica un vino de calidad y estructura, mientras que una falta de persistencia puede ser indicativa de un vino menos complejo o equilibrado.

El análisis sensorial del vino se realiza de manera sistemática y metódica, utilizando técnicas de catación que permiten una evaluación objetiva y precisa de sus características. Es importante tener en cuenta que la percepción sensorial del vino puede variar según el catador, por lo que se suelen realizar degustaciones en grupo y comparativas para obtener conclusiones más sólidas y representativas.



Figura 12: Control de Calidad

Fuente: <https://www.senasa.gob.pe/senasacontigo/senasa-produccion-de-uva-en-arequipa-sigue-creciendo/>

## **EMBALAJE UTILIZADO PARA EMPACAR Y ENVASAR EL VINO.**

El embalaje utilizado para empacar y envasar el vino puede variar dependiendo de varios factores, como el tipo de vino, el formato de la botella, el destino del producto y las preferencias del productor. Aquí tienes algunos de los tipos de embalaje más comunes utilizados en la industria del vino:



**Botellas de vidrio:** Las botellas de vidrio son el envase tradicional para el vino y vienen en una variedad de formas, tamaños y colores. Las botellas de vino suelen estar diseñadas específicamente para cada tipo de vino, como vinos tintos, blancos, espumosos y dulces. El vidrio es un material ideal para proteger el vino de la luz, el oxígeno y otros factores que puedan afectar su calidad.

**Tapones de corcho:** Los tapones de corcho son los tapones más utilizados para sellar las botellas de vino. El corcho es un material natural que permite una pequeña cantidad de intercambio de oxígeno, lo que puede ayudar al envejecimiento y desarrollo del vino. También se utilizan tapones de corcho sintético y tapones de rosca como alternativas.

**Cajas de cartón:** Las cajas de cartón son el embalaje más común para el transporte y almacenamiento de botellas de vino. Estas cajas suelen contener entre 6 y 12 botellas y están diseñadas para proteger el vino de golpes y vibraciones durante el transporte.

**Estuches de madera:** Los estuches de madera son embalajes de lujo utilizados para presentar y regalar botellas de vino de alta calidad. Estos estuches pueden contener una sola botella o varias botellas y están diseñados para proteger y exhibir el vino de manera elegante.

**Bolsas y envases flexibles:** Las bolsas y envases flexibles son una opción de embalaje más ligera y económica para el vino a granel o en formatos más grandes. Estos envases pueden ser de plástico o materiales laminados y están diseñados para proteger el vino de la luz y el aire.

**Envases de vidrio y plástico:** Además de las botellas de vidrio, el vino también se envasa en envases de vidrio y plástico más pequeños, como botellas

individuales, mini botellas y envases tipo tetra pack. Estos envases son populares para el vino de consumo inmediato y eventos al aire libre.

## LEGISLACIÓN ESPECÍFICA DEL ÁREA.

La legislación que rige para la producción de vino puede variar dependiendo del país o región donde se produzca el vino. Sin embargo, hay algunas regulaciones y estándares comunes que suelen aplicarse en muchas partes del mundo. Aquí hay un resumen general de la legislación que suele regir para la producción de vino:

**Normativas sobre seguridad alimentaria:** Las normativas relacionadas con la seguridad alimentaria son fundamentales en la producción de vino para garantizar que el producto final sea seguro para el consumo humano. Estas normativas suelen abordar aspectos como la higiene en la producción, el control de plaguicidas y residuos químicos, y la prevención de contaminación microbiológica.

**Denominación de origen:** Muchos países tienen sistemas de denominación de origen que regulan la producción y comercialización de vinos bajo nombres específicos asociados a regiones geográficas particulares. Estas normativas establecen los requisitos que deben cumplir los vinos para llevar la denominación de origen y suelen incluir aspectos como variedades de uva permitidas, prácticas de cultivo, métodos de vinificación y estándares de calidad.

**Etiquetado y publicidad:** Las regulaciones sobre etiquetado y publicidad establecen los requisitos que deben cumplir las etiquetas de los envases de vino en cuanto a información obligatoria, como el nombre del productor, la añada, el contenido alcohólico, las variedades de uva utilizadas y las advertencias para consumidores, así como las restricciones

sobre prácticas de marketing y publicidad.

**Normas de calidad y composición:** Las normas de calidad y composición definen los criterios que debe cumplir el vino en cuanto a características organolépticas, parámetros físico-químicos y otros aspectos relacionados con su calidad y autenticidad. Estas normas suelen abordar aspectos como el contenido de azúcar, acidez, alcohol, taninos y otros componentes que influyen en las características del vino.

**Regulaciones ambientales:** Las regulaciones ambientales establecen los requisitos que deben cumplir las bodegas y viñedos en cuanto a la gestión de residuos, uso de agua y energía, conservación de suelos, protección de la biodiversidad y otras prácticas ambientales sostenibles.

Es importante destacar que estas son solo algunas de las áreas principales de legislación que suelen aplicarse en la producción de vino, y que los requisitos específicos pueden variar significativamente según el país o región. Los productores de vino deben estar al tanto de las regulaciones locales y cumplir con los requisitos establecidos para garantizar la legalidad y calidad de sus productos.

## **MARIDAJE CON, BOCADITOS, CARNES, QUESOS Y EMBUTIDOS.**

El maridaje entre vinos y alimentos es un arte que busca realzar los sabores y crear armonía en la experiencia gastronómica. Aquí te presento algunas sugerencias de maridaje entre vinos tintos, blancos y rosados con quesos, embutidos y carnes:

### **Vino Tinto:**

- **Quesos:** Quesos semicurados y curados, como el queso

manchego, gouda, cheddar o parmesano.

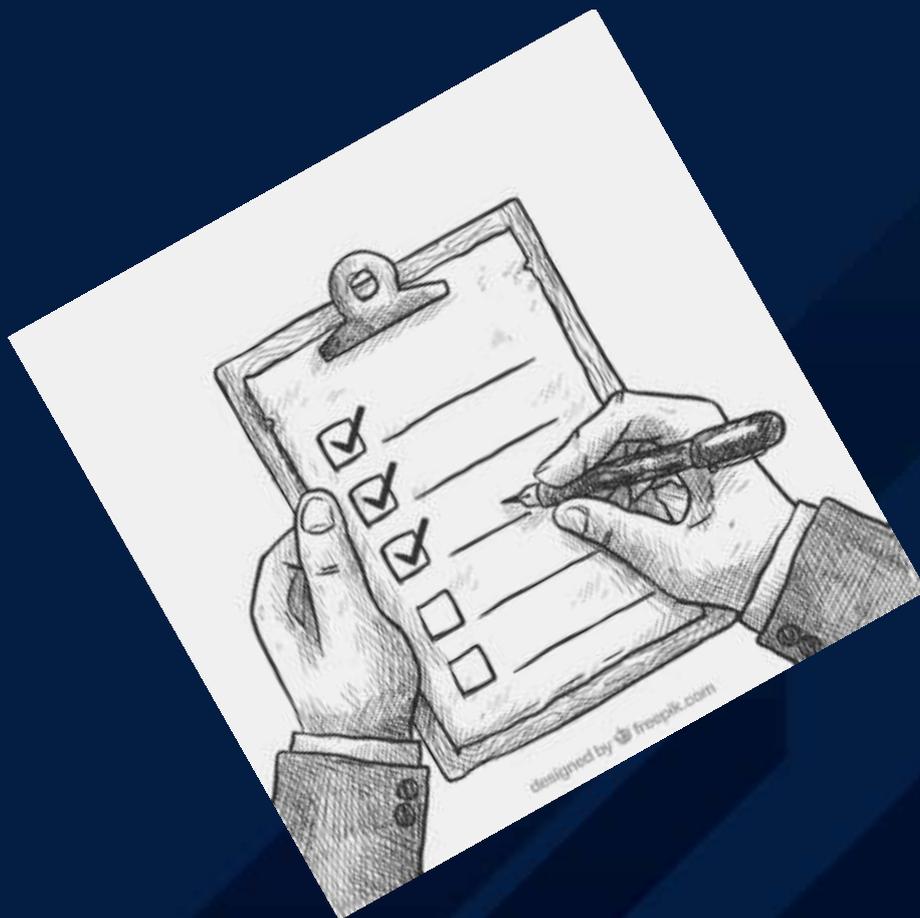
- **Embutidos:** Embutidos curados y sabrosos, como el salami, chorizo o jamón serrano.
- **Carnes:** Carnes rojas como el filete, chuletas de cordero o estofados de ternera.

### **Vino Blanco:**

- **Quesos:** Quesos frescos y suaves, como el queso de cabra, brie o mozzarella.
- **Embutidos:** Embutidos suaves y delicados, como el jamón cocido o el pavo ahumado.
- **Carnes:** Pescados y mariscos, como el salmón, la lubina o las gambas al ajillo.

### **Vino Rosado:**

- **Quesos:** Quesos de pasta blanda y cremosos, como el camembert o el brie.
- **Embutidos:** Embutidos suaves con un ligero toque de especias, como el salchichón o la mortadela.
- **Carnes:** Carnes blancas como el pollo, el pavo o el cerdo a la parrilla.



# CUESTIONARIO UNIDAD IV

---



## Cuestionario 4.

### Maridaje:

1.-¿Qué tipo de vino se recomienda típicamente para acompañar platos de pescado?

- a) Vino tinto
- b) Vino blanco
- c) Vino rosado
- d) Vino espumoso

**Respuesta: b) Vino blanco**

2.-¿Qué tipo de queso combina mejor con un vino tinto robusto?

- a) Queso brie
- b) Queso azul
- c) Queso mozzarella
- d) Queso fresco

**Respuesta: b) Queso azul**

3.-¿Cuál de las siguientes opciones se considera un clásico maridaje de vino tinto?

- a) Ensalada de frutas
- b) Sushi
- c) Pasta con salsa de tomate
- d) Sopa de pescado

**Respuesta: c) Pasta con salsa de tomate**

### Control de calidad de vinos:

4.-¿Qué parámetro es evaluado comúnmente en el control de calidad de los vinos para determinar su acidez?

- a) pH
- b) Contenido de azúcar
- c) Contenido de alcohol
- d) Color

**Respuesta: a) pH**

5.-¿Cuál de las siguientes pruebas NO forma parte del control de calidad de los vinos?

- a) Análisis sensorial

- b) Análisis microbiológico
- c) Prueba de inflamabilidad
- d) Prueba de estabilidad

**Respuesta: c) Prueba de inflamabilidad**

6.-¿Qué organismo es responsable de regular las Denominaciones de Origen en España?

- a) OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino)
- b) ISO (Organización Internacional de Normalización)
- c) INAO (Instituto Nacional de Origen y Calidad)
- d) FDA (Food and Drug Administration)

**Respuesta: c) INAO (Instituto Nacional de Origen y Calidad)**

7.-¿Qué tipo de vino es más comúnmente envasado en botellas de vidrio oscuro?

- a) Vino tinto
- b) Vino blanco
- c) Vino rosado
- d) Vino espumoso

**Respuesta: a) Vino tinto**

8.-¿Cuál es uno de los principales propósitos del embalaje de madera para el vino?

- a) Proteger el vino de la luz
- b) Facilitar el transporte del vino
- c) Mejorar el sabor del vino
- d) Reducir el costo de producción del vino

**Respuesta: a) Proteger el vino de la luz**

9.-¿Qué tipo de vino es comúnmente envasado en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón?

- a) Vino blanco
- b) Vino tinto
- c) Vino rosado
- d) Vino espumoso

**Respuesta: b) Vino tinto**



# BIBLIOGRAFÍA



## Bibliografía

- Organización Internacional de Normalización. (2015). Sistemas de gestión de la calidad. En O. I. 9001:2015, *Sistemas de gestión de la calidad* (págs. 1-44). BRUXELLES: AENOR.
- UNE EN ISO 9001. (2015). norma española. En U. E. 9001, *Sistema de gestión de calidad* (págs. 1-44). Bruxelles: AENOR.
- Cortés, J.M. (2017). Sistemas de gestión de calidad. En J. Cortés, *Sistemas de gestión de calidad* (págs. 3-26). Málaga, Spain: ICB.
- INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN. (2010). CARNE Y MENUDECENCIAS COMESTIBLES DE ANIMALES DE ABASTO. REQUISITOS. Quito.
- Carlos Américo Álvarez Ureña. (2010). *Montar un bar, tipos de bares equipamiento y bebidas*.
- LEXUS EDITORES. (2018). *Coctelería moderna*. España: Lexus.
- Le Cordon Blue. (2011). *Cocina Completa*. Francia: Editorial Everest.
- Le Cordon Blue. (2013). *Guía completa de técnicas culinarias*. Francia: Larousse Editorial.
- Heston Blumental. (2009). *The Fat Duck Cookbook*. Londres: Bloombury Publishing.
- GRANT ACHATZ. (2008). *ALINEA*. Estados Unidos.
- LEXUS EDITORES. (2019). *Paellas y arroces*. Madrid: SUSAETA EDICIONES, S.A.
- QuestionPro. (2022). Obtenido de <https://www.questionpro.com/blog/es/que-es-la-investigacion-cuantitativa/>
- Chan. (2013). D. W. *Counting blessings versus misfortunes: Positive interventions and subjective well-being of Chinese school teachers in Hong Kong*. *Educational Psychology*, 33(4), 504-519. . Obtenido de <https://doi.org/10.1080/01443410.2013.785046>
- NZFSA. (2002). *Industry standard 5: slaughter and dressing*. Obtenido de <Http://www.nzfsa.govt.nz/animalproducts/meat/meatman/is5/is5.pdf>.
- FAO. (2004). *Draft code of hygienic practice for meat*. Obtenido de In Report of the 10th Session of the Codex Committee on Meat Hygiene. Alinorm 04/27/16. Rome (available at : [ftp://ftp.fao.org/codex/Alinorm04/AL04\\_16e.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/Alinorm04/AL04_16e.pdf)).
- FAO. (1991). *FAO*. Obtenido de Guidelines for slaughtering, meat cutting and further processing. FAO Animal Production and Health Paper 91 (available at : <http://www.fao.org/DOCREP/004/T0279E/T0279E00.htm#TOC>).
- FAO/OMS. (2004). *Manejo presacrificio y métodos de aturdimiento y de matanza*.
- FAO/OMS. (2004). *Manejo presacrificio y métodos de aturdimiento y de matanza*.
- Líderes, R. (2022). Obtenido de <https://www.revistalideres.ec/lideres/invedelca-lleva-tres-decadas-cultivo.html>
- Propia, F. (06 de Noviembre de 2022).
- Albuquerque M.V., C. F. (2010). Influencia de diez portainjertos sobre el comportamiento de la variedad Tempranillo. Desarrollo productivo y vegetativo y calidad de la uva. *Vida Rural* .
- 9001:2015, O. I. (2015). Sistemas de gestión de calidad. Requisitos. En O. I. Normalización, *Organización Internacional de Normalización* (págs. 27-28). Bruxelles: AENOR.
- Cortés, J. M. (2017). *Sistemas de gestión de calidad (ISO 9001:2015)*. España, Málaga.
- NORMALIZACIÓN, I. E. (2010). *Normativa Técnica Ecuatoriana*. En *Normativa Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2346:2010 Primera revisión* (págs. 1 - 11). Quito.



- Gutiérrez-Torres, A. M.-V. (2019). *Las Habilidades Socioemocionales de los Docentes, herramientas de paz en la escuela. Praxis & Saber, 10(24), 167-192.* Obtenido de <https://doi.org/10.19053/22160159.v10.n25.2019.9819>
- Dávila, J. (2018). Bienestar profesional del docente en la escuela: revisión teórica y estrategias de la intervención desde la psicología educacional. En Leal, F. (Ed.) *Procesos y actores: claves para el asesoramiento psicoeducativo. . Temas de la Psicología educacional, 297-326.*
- García - Álvarez, D. S.-B.-R. (2020). *Program of Positive Psychology Applied to Education on the Psychological Wellbeing of Educational Actors. Revista Electrónica Educare, 24(1), 1-24.* . Obtenido de <https://doi.org/10.15359/r>
- Dávila, J. (2018). Obtenido de Bienestar profesional del docente en la escuela: revisión teórica y estrategias de intervención desde la psicología educacional. En: Leal, F. (Ed.) *Procesos y actores: claves para el asesoramiento psicoeducativo. Temas de Psicología.*
- Leal-Soto, F. D. (2014). *Bienestar psicológico y prácticas docentes con efectos motivacionales orientadas al aprendizaje. Universitas Psychologica, 13(3).* Obtenido de <http://dx.doi.org/10.11144/Javeriana.UPSY13-3.bppd>.
- Chan, D. W. (2010). *Gratitude, gratitude intervention and subjective well-being among Chinese school teachers in Hong Kong. Educational Psychology, 30(2), 139– 153.* . Obtenido de <https://doi.org/10.1080/01443410903493934>
- García - Álvarez, D. S.-B. (2021). *Psychological Well-Being in Teachers During and Post-Covid-19: Positive Psychology Interventions. Frontiers in psychology.* Obtenido de <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2021.769363>
- Jeny Wright, E. T. (2022). *GUÍA COMPLETA DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS.* Barcelona: BLUME.
- Agriculture, N. D. (2000). *The slaughter and dressing process. In Meat inspectors manual: red meat. Pretoria (available at.* Obtenido de [http://www.nda.agric.za/vetweb/Food%20Safety/FS\\_RM\\_Manual/04%20Slaughter%20and%20dressing.pdf](http://www.nda.agric.za/vetweb/Food%20Safety/FS_RM_Manual/04%20Slaughter%20and%20dressing.pdf)).
- Refrigeration, I. I. (2000). *Recommendations for chilled storage of perishable products.* 4th ed. Paris. 220 pp. París, Francia.
- MAYRA, B. (2006). *DESARROLLO DE UN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE FAENAMIENTO PARA EL ADECUADO MANEJO DE CANALES DE GANADO VACUNO Y PORCINO EN EL CAMAL MUNICIPAL DEL CANTÓN SALCEDO. AMBATO, TUNGURAHUA, ECUADOR.*
- Mayra, B. (2006). *DESARROLLO DE UN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE FAENAMIENTO PARA EL ADECUADO MANEJO DE CANALES DE GANADO VACUNO Y PORCINO EN EL CAMAL MUNICIPAL DEL CANTÓN SALCEDO. AMBATO, TUNGURAHUA, ECUADOR.*
- Consumer, E. (2022). Obtenido de FUNDACION EROSKI: <https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/fraude-alimentario-casos-recientes.html>
- Líderes, R. (2022). *Líderes.* Obtenido de <https://www.revistalideres.ec/lideres/consumo-carnicos-ecuador.html>
- Anguera, M. T. (2014). *La Investigación Cualitativa. Investigación Educativa.*
- Urbina, E. C. (2020). *Investigación Cualitativa. Applied Sciences in Dentistry Journal, 2, 69.*
- Codex Alimentarius Commission. (2003). *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application.* Food and Agriculture Organization of the United Nations. 70.
- Wallace, C. A. (s.f.).
- mesa, V. d. (2022). *Wine Folly: The Essential Guide to Wine.* En M. P. Hammack.



INSTITUTO SUPERIOR  
TECNOLÓGICO PELILEO

# **TOMO 4: Técnicas de Bares y Restaurantes y Cafeterías**

---

Lcdo. Jorge Freire Mgs.



# CONTENIDOS

## UNIDAD UNO

EL SERVICIO DE BEBIDAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN.

01

Normas y procedimientos de limpieza.

Elementos y menaje para coctelería.

Decoración de cocteles.

Clasificación de bebidas: según su naturaleza, cantidad servida momento de servicio y preparación.

La cristalería en el servicio de cócteles.

## UNIDAD DOS

02

ELABORACIÓN DE BEBIDAS SOFT Y ALCOHÓLICAS

Mocktails.

Smoothies

Cocteles con Ron.

Cocteles a base de bebidas espirituosas.

Macerados y ratafia.

## UNIDAD TRES

03

### ENOLOGÍA

Historia del vino.

Proceso.

Cepas tintas y blancas.

Servicio de vinos.

Fases de la cata de vinos.

Maridaje y aromatización.

04

### CAPÍTULO CUATRO

Historia del café y procesos.

Equipos y materiales para elaboración de café.

Tipos de café.

Bebidas elaboradas a base de café.

Arte latte y texturización de la leche.



01



# EL SERVICIO DE BEBIDAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

---

# UNIDAD I

## SUBTEMAS

### NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA.

Las normas de limpieza son pautas o directrices establecidas para garantizar que un ambiente, equipo o área determinada se mantenga limpio, ordenado y seguro. Estas normas definen los procedimientos específicos que deben seguirse para limpiar y desinfectar correctamente superficies, equipos, utensilios u otras áreas según sea necesario.

Un bar es un local comercial donde se sirven diferentes productos como bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Así mismo, algunos bares también pueden ofrecer alimentos ligeros, aperitivos o tapas para acompañar las bebidas. Los bares suelen ser lugares sociales donde las personas se reúnen para socializar, relajarse y disfrutar de bebidas en un ambiente informal y agradable. Los bares pueden variar en tamaño y estilo, desde pequeños bares locales hasta bares temáticos más grandes y sofisticados.

**Procedimientos de limpieza:** Describen paso a paso cómo limpiar una superficie o área, incluyendo los productos de limpieza y desinfectantes que se deben utilizar, así como la frecuencia y el método de limpieza.

**Frecuencia de limpieza:** Establece con qué regularidad se deben realizar las tareas de limpieza, ya sea diariamente, semanalmente, mensualmente u ocasionalmente, dependiendo del tipo de superficie o equipo.

**Productos de limpieza:** Especifica los productos químicos, detergentes o desinfectantes que deben utilizarse para limpiar y desinfectar las áreas según sea necesario. También puede incluir instrucciones sobre la dilución de

productos químicos y el manejo seguro de los mismos.

**Equipo de protección personal (EPP):** Es la indumentaria necesaria mínima para garantizar la seguridad de la persona que ejecutará la operación.

**Responsabilidades del personal:** Define quién es responsable de limpiar y qué personal está capacitado para realizar estas actividades de manera segura y eficiente.

#### **Limpieza diaria:**

Limpieza de las superficies de trabajo, como mesas, mostradores y barra, con un desinfectante adecuado.

Limpieza y desinfección de las máquinas de café, licuadoras, exprimidores de zumo y otros equipos utilizados para preparar bebidas.

Limpieza de los pisos con una solución desinfectante para eliminar derrames y residuos.

Limpieza de los baños, incluyendo el inodoro, lavamanos y pisos, con productos desinfectantes.

#### **Limpieza semanal:**

Limpieza profunda de las áreas menos accesibles, como detrás de la barra y debajo de las mesas.

Limpieza profunda de áreas de almacenamiento de alimentos y bebidas, incluyendo estantes, refrigeradores y congeladores.

Limpieza de las áreas exteriores, como terrazas o patios, eliminando la suciedad, hojas y otros residuos.

#### **Limpieza mensual o según sea necesario:**

- Limpieza de los sistemas de ventilación y extracción para garantizar un ambiente seguro y saludable.
- Limpieza de los cristales y espejos utilizando productos específicos para obtener un brillo impecable.



- Inspección y limpieza de las áreas de almacenamiento de basura y reciclaje.

Con la finalidad de mantener un orden adecuado al momento de trabajar de manera correcta y la finalidad es tener un ambiente óptimo para trabajo. (GPT, 2024)



Figura 1: Tipos de bares

Fuente: <https://definicion.de/bar/>

## ELEMENTOS DE MENAJE PARA COCTELERÍA

El equipamiento mínimo necesario para preparar y servir una bebida sea esta alcohólica o no alcohólica es simple y sencilla en la cual se necesita de vasos una coctelera, agitadores entre otras cosas.

**Cocteleras:** existen de diferentes medidas, tamaños y formas se las adquiere de acuerdo a la necesidad del establecimiento. Un recipiente utilizado para mezclar ingredientes líquidos y hielo, que puede ser de tipo Boston.

**Vasos medidores o Jiggers:** Son piezas de acero inoxidable que sirven para medir el volumen de alcohol.

**Coladores:** pueden ser de plástico o metálicos la finalidad es eliminar las partículas que pueden ser desagradables para la elaboración de la bebida.

**Exprimidores:** Herramienta diseñada para extraer jugo fresco de frutas cítricas como limones, limas y naranjas, utilizado en la preparación de cócteles que requieren ingredientes.

Cucharas: son utilizadas para mezclar el producto final durante la preparación.

## DECORACIÓN EN COCTELES

La decoración es parte de la presentación de un producto terminado sin embargo se suele utilizar todo tipo de artículos para su aplicación.

Dentro de las decoraciones que podemos encontrar son las siguientes.

- Cerezas rojas
- Cerezas verdes.
- Rodajas de naranja.
- Rodajas de limón.
- Grosellas chinas.
- Hojas o ramas de mentas o hierbas aromáticas.
- Nuez moscada rallada
- Rodajas o gajos de piña
- Escarchados con limón o sal.
- Sorbetes
- Tallos de vegetales.



Figura 2: Decoración de coctel con verduras.  
<https://blog.scoolinary.com/sabes-de-donde-proviene-los-nombres-de-los-cocteles>

- Animales de goma
- Paraguas de coctel
- Banderas y fuego
- Entre otras.

## CLASIFICACIÓN DE BEBIDAS: SEGÚN SU NATURALEZA, CANTIDAD SERVIDA, MOMENTO DE SERVICIO Y PREPARACIÓN.

Una bebida es un líquido que se puede beber en cualquier momento y lugar esta puede ser de sabores, dulce o aromática.

Las bebidas pueden clasificarse de diversas formas según su naturaleza. Aquí te presento una clasificación común basada en los ingredientes y características principales de las bebidas:

**Bebidas alcohólicas:** a. Bebidas destiladas: Provenientes de la destilación de materias primas fermentadas, como el whisky, vodka, ron, ginebra y tequila. b. Bebidas fermentadas: Resultantes de la fermentación de azúcares por levaduras se encuentran dentro de esta categoría la cerveza, el vino, la sidra y el sake. c. Licores: Bebidas alcohólicas con saborizantes y dulzor añadidos, como el licor de café, licor de menta, amaretto, entre otros.

**Bebidas no alcohólicas:** a. Refrescos y bebidas carbonatadas: Como la cola, soda, limonada y bebidas energéticas. b. Jugos y néctares: Elaborados a partir de la extracción de jugo de frutas naturales, como el jugo de naranja, manzana, piña, entre otros. c. Aguas: Agua natural, agua mineral, agua con gas, agua saborizada. d. Tés y cafés: Té negro, té verde, té de hierbas, café negro, café con leche, expreso, capuchino. e. Bebidas lácteas: Leche, batidos, yogurt líquido.

**Bebidas funcionales:** a. Bebidas deportivas: Diseñadas para rehidratar y reponer electrolitos después del ejercicio físico. b. Bebidas fortificadas: Enriquecidas con vitaminas, minerales o ingredientes funcionales para promover la salud, como las bebidas enriquecidas con calcio, hierro, antioxidantes, entre otros.

El servicio de bebidas varía según el evento, así como de las preferencias y necesidades de los asistentes. Aquí tienes

algunas sugerencias para el servicio de bebidas según diferentes tipos de eventos:

Eventos formales (bodas, cenas de gala, eventos corporativos):

Ofrecer una selección de vinos blancos, tintos y espumosos para acompañar la cena.

Servir cócteles clásicos y elegantes, como martinis, mojitos o daiquiris, durante la recepción.

Proporcionar una estación de bar bien surtida con licores Premium, whisky, bourbon y otros destilados de alta calidad.

Tener personal capacitado para ofrecer recomendaciones de maridaje y servir las bebidas de manera sofisticada y profesional.

Eventos informales (barbacoas, fiestas en casa, reuniones sociales):

Preparar una variedad de cócteles sencillos y refrescantes, como margaritas, piñas coladas o mojitos, para servir a los invitados.

Ofrecer una selección de cervezas artesanales, cervezas de barril y cervezas embotelladas para satisfacer los gustos de todos los asistentes.

Proporcionar opciones de bebidas sin alcohol, como limonada, agua con gas y té helado, para aquellos que no deseen consumir alcohol.

Establecer una estación de autoservicio con hielo, vasos, mezcladores y guarniciones para que los invitados puedan preparar sus propios cócteles según sus preferencias.

Eventos corporativos (reuniones de negocios, conferencias, ferias comerciales):

Servir café, té y agua durante las sesiones de trabajo para mantener a los asistentes alerta y bien hidratados.

Ofrecer refrigerios ligeros y bebidas energéticas durante los descansos para revitalizar a los participantes.

Organizar una recepción con vino y aperitivos al final del día para fomentar la interacción entre los asistentes y promover el networking.

Proporcionar opciones de bebidas saludables, como jugos naturales y agua mineral, para aquellos que deseen opciones más ligeras y nutritivas.

## LA CRISTALERÍA EN EL SERVICIO DE COCTELES.

En coctelería, se utilizan varios tipos de cristalería diseñados para realzar la presentación, aroma y sabor de los cócteles. Algunos de los más comunes incluyen:

**Copa de cóctel:** conocida como copa de cóctel o de martini, es una copa con forma de cono invertido con un borde ancho que se utiliza para servir cócteles mezclados o enfriados.



Figura 3: Vaso martini

Fuente: <https://coctelia.com/cristaleria/>

**Vaso old-fashioned:** Un vaso corto y robusto, también conocido como vaso bajo o vaso de whisky, ideal para servir cócteles como el Old Fashioned o el Whiskey Sour.

Utilizado para servir el clásico whisky en las rocas será u Old fashioned para servir licores fuertes en eventos sociales o cualquier lanzamiento.

**Copa de vino:** Utilizada para servir cócteles de vino, como el Kir Royale o el Spritzer.

**Vaso highball:** Un vaso alto y delgado, perfecto para cócteles con refrescos y mucho hielo, como el Mojito o el Cuba Libre.



Figura4: Vaso highball

Fuente: <https://coctelia.com/cristaleria/>

**Copa de champagne:** Una copa alta y delgada con una forma que permite apreciar las burbujas y los aromas del champagne y otros cócteles espumosos.

**Copas específicas:** Dependiendo del cóctel, se pueden utilizar copas especializadas, como la copa de margarita para Margaritas, la copa de daiquiri para Daiquiris, la copa de balón para Gin Tonics, entre otras.

Entre otras copas se encuentran varios tamaños y formas dentro de la coctelería moderna se encuentran formas, colores y tamaños.





# CUESTIONARIO UNIDAD I



## Cuestionario I.

### 1.-¿Qué se entiende por limpieza según las normas de higiene?

- a) Retirar la suciedad visible.
- b) Eliminar microorganismos patógenos.
- c) Ambas respuestas son correctas.

### 2¿Cuál es la temperatura mínima adecuada para el agua utilizada en la limpieza?

- a) 20°C
- b) 40°C
- c) 60°C

### 3 ¿Qué significa el término "desinfección" en el contexto de la limpieza?

- a) Eliminar solo la suciedad visible.
- b) Eliminar los microorganismos patógenos.
- c) Limpiar con agua y jabón.

### 5. ¿Cuál es el procedimiento correcto para limpiar una superficie contaminada?

- a) Lavar con agua fría y detergente.
- b) Enjuagar con agua caliente y desinfectante.
- c) Secar al aire.

### 5. ¿Cuál es la frecuencia recomendada para limpiar y desinfectar las áreas de preparación de alimentos?

- a) Una vez al día.
- b) Después de cada uso.
- c) Una vez por semana.

### 6. ¿Qué deben utilizar los trabajadores al manipular productos químicos de limpieza?

- a) Guantes y gafas de seguridad.
- b) Zapatos cerrados.
- c) Ropa cómoda.

### 7. ¿Cómo debe almacenar de manera correcta los productos de limpieza?

- a) Junto con los alimentos.
- b) En un área fresca y seca, lejos de los alimentos y utensilios.
- c) En el suelo.

### 8. ¿Qué deben hacer los trabajadores después de limpiar y desinfectar una superficie?

- a) Dejarla secar al aire.
- b) Enjuagarla con agua.
- c) Usar un paño limpio y seco para secarla.



**9. ¿Cuál es la importancia de seguir los procedimientos de limpieza y desinfección?**

- a) Evitar la contaminación cruzada.
- b) Mejorar el sabor de los alimentos.
- c) Reducir el tiempo de preparación.

**10. ¿Quién es responsable de asegurar que se sigan las normas y procedimientos de limpieza en un establecimiento?**

- a) El gerente.
- b) Los empleados de limpieza.
- c) Todos los empleados.

**11. ¿Qué tipo de bebidas se suelen servir en eventos formales, como bodas o cenas de gala?**

- a) Cerveza y refrescos.
- b) Vino y cócteles sofisticados.
- c) Agua y zumos naturales.

**12. ¿Cuál es una opción común de bebida para eventos al aire libre, como barbacoas o picnics?**

- a) Vino tinto.
- b) Cócteles con alcohol.
- c) Cerveza y bebidas refrescantes.

**13. ¿Qué bebidas son populares en eventos corporativos, como reuniones de negocios o conferencias?**

- a) Licores fuertes.
- b) Vinos varietales.
- c) Café, té y agua.

**14. ¿Qué tipo de bebidas se suelen ofrecer en eventos informales, como fiestas en casa o reuniones sociales?**

- a) Vinos de reserva.
- b) Cócteles clásicos.
- c) Cerveza, refrescos y cócteles simples.

**16. ¿Qué bebidas son apropiadas para eventos familiares, como cumpleaños o reuniones familiares?**

- a) Cócteles exóticos.
- b) Refrescos y agua.
- c) Vinos espumosos.

**17. ¿Qué bebida se suele servir como aperitivo en eventos elegantes?**

- a) Vino blanco seco.
- b) Champagne o espumante.
- c) Cerveza artesanal.

**18. ¿Qué bebida es típica en eventos temáticos, como fiestas de cócteles tropicales?**

- a) Vino tinto envejecido.
- b) Cócteles frutales con ron.
- c) Whisky escocés.



**19. ¿Qué tipo de bebidas se ofrecen comúnmente en eventos deportivos, como partidos de fútbol o rugby?**

- a) Cócteles elaborados.
- b) Agua embotellada y cerveza.
- c) Vinos espumosos.

**20. ¿Cuál es una opción de bebida adecuada para eventos nocturnos, como fiestas en discotecas o clubs?**

- a) Café y té.
- b) Licores fuertes y cócteles energéticos.
- c) Zumos naturales.

02



# ELABORACIÓN DE BEBIDAS SOFT Y ALCOHÓLICAS.

## MOCKTAILS

### ELABORACIÓN DE BEBIDAS SOFT Y ALCOHÓLICAS

¿Qué tienen en común los abstemios, las embarazadas, los conductores designados y las personas que no beben alcohol?

Que no deben ingerir bebidas alcohólicas es por eso que existen las bebidas sin alcohol los motivos son necesarios porque el conductor elegido no debe caer en contravenciones y más aún cuando bajo su responsabilidad existen vidas de las cuales él es responsable.

Existe una gran variedad de moteles la única diferencia es que sean preparados sin ninguna graduación alcohólica o bebidas que tengan alcohol incluido en sus componentes.



Figura 5: mocktails.

Fuente: <https://mejorconsalud.as.com/cinco-maneras-de-preparar-cocteles/>

La palabra *mocktail*, que viene del inglés, es la combinación de *mock* –que significa imitación, sustituto, parodia– y *cocktail*. Al pasar el tiempo las leyes se han ido volviendo más severas motivo por el cual siempre es necesario que el conductor elegido se divierta de la misma manera que el resto de invitados pero, sin necesidad de que su organismo exista el consumo de alcohol.

**No hay que confundir el *mocktail* con cócteles vírgenes, pues son dos cosas distintas.**

Los cócteles vírgenes se basan principalmente en la réplica de su receta original algunos, confunden esta palabra sin embargo la palabra motel puede ser un cóctel sin alcohol o free alcohol.

La gran mayoría de cócteles vírgenes con llevan las técnicas de elaboración de sus antepasados sin necesidad de alterar la receta original dentro de la micción logía se caracteriza por ofrecer bebidas hechas con frutas gaseosas, zumos, con trozos de frutas, etc.



Figura 6: mocktails.

Fuente: <https://mejorconsalud.as.com/cinco-maneras-de-preparar-cocteles/>

Entre los muchos tipos de cócteles que tenemos alcohol se encuentran algunos de los ejemplos a continuación:

- **Frozen apple margarita**, bebida de manzana gasificado en lugar de tequila.
- **Sangría de cranberry**, con jugo de arándanos en lugar de vino tinto, complementado con semillas de granada.
- **Nojito**, con agua gasificada, jarabe de agave y menta fresca para hacer un mojito sin alcohol. (Zurita, 2023)

## SMOOTHIES

Un *smoothie* (del inglés *smooth* 'suave') No es más que un batido de frutas cremoso y que no es alcohólico por lo general se trabaja consumos de frutas éstas pueden ser culpas congeladas

también en algunas ocasiones llevan lácteos, yogurt o hielo.



Figura 7: smoothie de arándano.

Fuente: <https://mejorconsalud.as.com/cinco-maneras-de-preparar-cocteles/>

Por lo general su consistencia es parecida a la de un batido se diferencia del resto por su cremosidad, con yogurt natural y sin contenido o grado alcohólico.

## COCTELES CON RON

Explora la evolución del ron, desde sus orígenes hasta los procesos de elaboración y los diversos tipos que han dado forma al actual y fragante universo de los cócteles con ron.

La historia del ron se remonta probablemente a Asia, aunque se consolidó en el Caribe. En el siglo XVII, los esclavos de las plantaciones notaron que la melaza, un residuo del refinado del azúcar, fermentaba en el cálido clima tropical.

Con la expansión europea, el ron se convirtió en un bien comercial clave, distribuido globalmente gracias a los barcos. En el siglo XVIII, el ron alcanzó tal popularidad que se convirtió en la bebida nacional de América, con un consumo de unos 14 litros por persona al año.

Sin embargo, la Ley del Azúcar de 1764 y las restricciones comerciales del siglo XIX redujeron su popularidad, que cayó aún más durante la Ley Seca de los años veinte. El ron resurgió con la derogación de la Ley Seca en 1933 y la fascinación estadounidense por la cultura del Pacífico

Sur, que popularizó los bares y cócteles tiki como el Mai Tai y el Fogcutter.

El cóctel Daiquiri, una sencilla combinación de ron, zumo de lima y azúcar, se atribuye al ingeniero de minas estadounidense Jennings Cox en Cuba a finales del siglo XIX.

El ron se produce a partir de derivados de la caña de azúcar, como el jugo y el azúcar cristalizado, así como subproductos como el jarabe de caña y las melazas de diversas calidades. La caña de azúcar, con su alto contenido de sacarosa (13-15%), es ideal para la producción de alcohol. Allí donde se cultive caña de azúcar, es probable encontrar alguna forma de producción de ron.

**Cosecha y extracción:** La caña de azúcar se recoge una o dos veces al año.

- Después de la cosecha, se debe procesar rápidamente para evitar que el alto contenido de azúcar reaccione con las bacterias del tallo, lo que podría causar infecciones y dañar los cultivos.
- El jugo de caña, obtenido al triturar la caña, se pasteuriza y clarifica antes de enviarlo rápidamente a fermentar.

**Fermentación:** El jugo de caña, la melaza o el jarabe de caña se diluyen con agua antes de añadir la levadura para iniciar la fermentación.

- Durante la fermentación, la levadura consume los azúcares de los derivados de la caña, convirtiéndolos en alcohol o "wash" con un ABV del 5-10%.
- Aunque se utiliza comúnmente levadura cultivada por su fiabilidad, algunos destiladores pueden optar por levaduras naturales para la fermentación.
- La fermentación no solo produce alcohol, sino que también crea ésteres, compuestos que añaden complejidad al ron con notas afrutadas, florales y especiadas.



- Los destiladores pueden elegir una fermentación corta, que es eficaz pero no muy sabrosa, o una fermentación larga, que produce más ésteres. También se pueden añadir restos de la destilación anterior para aumentar los niveles de ésteres.

**Destilación:** Las técnicas de destilación, que incluyen el uso de calderos de cobre y alambiques de columna, son esenciales para separar impurezas y concentrar sabores, determinando el sabor final del ron.

- Los alambiques de maceta y de columna única producen un ron "pesado" y más sabroso, especialmente cuando se destilan lavados de fermentación larga.
- Los alambiques de múltiples columnas pueden producir rones "pesados" o "ligeros", dependiendo del tipo de aguardiente y del grado alcohólico del destilado final.
- Un destilado de mayor graduación tendrá más alcohol y menos congéneres, y viceversa.

**Maduración:** La destilación produce un aguardiente claro, incoloro y listo para envejecer. Los rones también se añejan en los mismos barriles que se usan para añejar bourbons.

El envejecimiento del ron varía, pero más tiempo en la barrica aumenta el color y el extracto. Sorprendentemente, una gran cantidad de ron blanco y ligero ha envejecido en barricas. Sin embargo, debido al clima húmedo tropical del Caribe, el ron madurará más rápidamente y sufrirá más pérdidas por evaporación. Por lo tanto, se filtran con carbón vegetal antes de embotellarlos para eliminar el ligero tinte de color y los sabores desagradables.

**Mezcla:** Los destiladores pueden mezclar rones de diferentes edades, países y estilos para dar forma a los sabores finales del ron después del envejecimiento. Un

ron declarado es el ron más joven de la mezcla. El reglamento de la UE permite el colorante caramelo y la fuerza mínima de embotellado del ron es del 37,5% ABV.

- Los rones a base de miel de caña suelen tener un perfil de sabor a caramelo y café más parecido al del ron elaborado con melaza.
- Los rones a base de zumo de caña suelen tener un sabor vibrante, herbáceo y herboso.
- Los rones a base de melaza suelen presentar notas más ricas de caramelo, café y azúcar morena. La melaza es un producto estable y relativamente barato, por lo que hoy en día es la materia prima más utilizada para elaborar rones.



Figura 8: smoothie de arándano.

Fuente: <https://mejorconsalud.as.com/cinco-maneras-de-preparar-cocteles/>

### Ron francés ("rhum agricole")

- El ron francés procede de islas francesas como Martinica, Guadalupe y Haití.
- Se destila a partir de zumo de caña de azúcar en lugar de melaza en alambiques de columna.
- En nariz es fresco y vivo debido al gran contenido de ésteres, con aromas distintivos a hierba y vegetales.

### Ron inglés

- El ron inglés se produce en antiguas colonias inglesas como Jamaica, Trinidad y Guyana.

Tiene un sabor fuerte, influenciado por la melaza, y un mayor porcentaje de rones destilados en olla.

Las marcas más populares, como Captain Morgan, se basan en una rica historia de ingredientes y comercio entre Inglaterra y el Caribe.

Los rones de Jamaica, Trinidad y Guyana se mezclaban para producir el "tot" de la Royal Navy, y el ron se mezclaba en Bristol.

## Cachaza

La mayor parte de la cachaza que se consume en el mundo se mezcla con lima machacada y azúcar en forma de caipiriña, y quizá no haya otra bebida espirituosa tan intrínsecamente ligada a un cóctel en particular.

En Brasil se producen más de 2.000 millones de litros de cachaza al año, unos 11 litros por persona. (ACADEMY, 2023)

## COCTELES A BASE DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS



Figura 9: smoothie de arándano.

Fuente: <https://mejorconsalud.as.com/cinco-maneras-de-preparar-cocteles/>

Las bebidas espirituosas, también conocidas como licores o destilados, son bebidas alcohólicas que se obtienen mediante la destilación de materias primas fermentadas. Estas materias primas pueden incluir granos, frutas, tubérculos o melazas, entre otros. Durante el proceso de destilación, se separa el alcohol de la mezcla fermentada, lo que resulta en un líquido con un contenido alcohólico más elevado que la bebida original. Ejemplos comunes de bebidas espirituosas incluyen

el whisky, el vodka, el ron, el tequila, el gin, el brandy y el coñac, entre otros.



Figura 10: bebidas espirituosas

Fuente: <https://mejorconsalud.as.com/cinco-maneras-de-preparar-cocteles/>

Las bebidas espirituosas son bebidas alcohólicas destiladas de productos fermentados y con materias primas agrícolas. El whisky, el brandy, la ginebra, el ron y el vodka son algunos de los tipos de bebidas espirituosas más famosas. Todos los requisitos para ser considerados bebidas espirituosas están claramente establecidos.

El Reglamento 2019/787, aprobado por el Parlamento Europeo el 17 de abril de 2019, será la base para la definición, presentación y etiquetado de este tipo de bebidas en este caso.

Es probable que te preguntes por qué se llaman espirituosas. Existen múltiples teorías desde hace siglos. Una razón es que, durante la evaporación, el vapor simulaba la presencia de espíritus.

Según otras teorías, al usarse como medicamento y combinado con hierbas, poseía una gran capacidad para curar y, por lo tanto, recuperar el espíritu de un fallecido. No hay duda de que estas bebidas tienen el poder de revivir a un difunto,

## MACERADOS Y RATAFIAS

La maceración, según Bermeo (2019), "es un proceso fisicoquímico en el cual se emplea alcohol etílico para extraer compuestos fenólicos tales como:

aromas, sabores, colorantes y otros derivados que se encuentran en materias primas como plantas, frutas o vegetales". Por lo tanto, se requieren varios meses para completar el proceso de maceración adecuado.

Durante este tiempo, el alcohol podrá absorber y comenzar a modificar sus características organolépticas adquiriendo sabores, aromas y colores específicos, lo que da como resultado una bebida libre de conservantes y colorantes artificiales, ideal para consumo y aplicaciones gastronómicas tanto en la cocina como en la cocina.

Proceso en que se utiliza alcohol etílico para disolver las moléculas solubles de sabores, compuestos activos y aromas.

## RATAFIA



Figura 11: Ratafia de Puebla en Segur.

Fuente:

<https://www.gastroteca.cat/es/productes-agroalimentaris/ratafia-catalana/>

La ratafia es un licor dulce hecho de macerar varios frutos (nuez verde, cáscara de limón, guindas, clavel rojo), hierbas (menta) y especias (clavos de olor, nuez moscada, canela, rama de zarza) en un alcohol de base, generalmente aguardiente. La composición varía significativamente

según el método y las tradiciones de la región geográfica donde se elabore.

La mayoría de las fuentes sugieren que el nombre proviene de la frase latina "haya que entregar" (así sea), pronunciada mientras se eleva el vaso de licor para confirmar un acuerdo verbal.

Existe en varios lugares del Mar Mediterráneo, principalmente en España, Italia y Francia, y se conoce con diferentes nombres como ratafià, ratafia, rataffia, retacía, entre otros.

En el norte de Cataluña, la cultura de la ratafia es muy antigua e incluso se sigue haciendo en casa según las recetas que se han transmitido de padres a hijos. Para degustar y conocer esta bebida, se organizan ferias como la Feria de Besalú que se lleva a cabo durante el Puente de la Purísima en diciembre, la Feria de la Ratafia que se lleva a cabo desde 1981 en Santa Coloma de Farnés en octubre o la fiesta de la rata catalana, 2021 afirma

Existe además la indicación geográfica protegida Ratafia Catalana,<sup>2</sup> que garantiza la procedencia, la composición y el proceso de comercialización de este licor.

En Aragón también se prepara tradicionalmente al menos desde el siglo xviii, pero bajo el nombre de "retacía". Perdura sobre todo en las comarcas de Campo de Daroca (Zaragoza) y de Jiloca (Teruel). Allí se prepara sobre todo con guindas, aguardiente, canela, nuez, rama de zarza y flor de clavel rojo, con distintas variaciones según la localidad.



# CUESTIONARIO UNIDAD II

---



## Cuestionario II

1. ¿Cuál es el origen histórico de la ratafía?

---

---

2. ¿Qué ingredientes se utilizan tradicionalmente en la elaboración de la ratafía?

---

---

---

3. ¿Cuál es el proceso de elaboración de la ratafía?

---

---

3. ¿Qué tipos de sabores puede tener la ratafía?

---

---

---

**4. ¿Qué son los macerados?**

- a) Bebidas carbonatadas.
- b) Preparaciones en las que se sumergen ingredientes en alcohol o líquido para infundir sabores.
- c) Técnicas de cocción de alimentos.

**5. ¿Qué tipo de ingredientes se pueden utilizar en los macerados?**

- a) Solo frutas frescas.
- b) Solo hierbas secas.
- c) Frutas, hierbas, especias y otros ingredientes.

**6. ¿Cuánto tiempo se recomienda dejar macerar los ingredientes en el alcohol?**

- a) Al menos 24 horas.
- b) Al menos una semana.
- c) Al menos un mes.

**7. ¿Cuál es el propósito principal de los macerados?**

- a) Aumentar el contenido de azúcar en las bebidas.
- b) Extraer sabores y aromas de los ingredientes.
- c) Reducir la acidez de los líquidos.

03



# ENOLOGÍA

---

## HISTORIA DEL VINO

La tecnología de elaboración del vino es un campo fascinante que combina ciencia, arte y tradición para producir una de las bebidas más apreciadas en todo el mundo. En esta introducción, exploraremos los aspectos básicos de este proceso, desde la selección de uvas hasta el embotellado final del vino.

La elaboración del vino comienza con la selección cuidadosa de las uvas. La variedad de uva, el terroir (el entorno en el que se cultivan las uvas), el clima y la época de la cosecha son factores críticos que afectan al sabor, aroma y calidad del vino resultante.

Una vez que las uvas son cosechadas, comienza el proceso de vinificación. Este proceso implica una serie de pasos, que incluyen la molienda de las uvas para liberar el mosto, la fermentación del mosto con levaduras para convertir los azúcares en alcohol, y la clarificación y estabilización del vino resultante.

Durante la fermentación, se pueden introducir diversos métodos y técnicas para influir en el perfil de sabor y estilo del vino. Por ejemplo, la elección de levaduras, la temperatura de fermentación y el tiempo de maceración pueden afectar significativamente al carácter del vino.

Una vez completada la fermentación, el vino pasa por un proceso de clarificación y filtración para eliminar los sólidos no deseados y mejorar su claridad y estabilidad. A continuación, el vino se puede envejecer en barricas de roble u otros recipientes para desarrollar su complejidad y carácter.

Finalmente, el vino se embotella y etiqueta para su distribución y consumo. La calidad del vino dependerá de una serie de factores, incluyendo la calidad de las uvas, la habilidad del enólogo, y las condiciones de almacenamiento y transporte.

En resumen, la tecnología de elaboración del vino es un proceso complejo y multifacético que requiere un cuidadoso manejo y atención al detalle en todas las etapas. A lo largo de esta introducción, exploraremos con mayor profundidad cada uno de estos aspectos para comprender mejor la magia detrás de esta antigua y venerada bebida.

## OBJETIVOS

- Investigar la información bibliográfica con el objetivo de obtener el conocimiento previo a la elaboración del vino.
- Seleccionar uvas de calidad que estén maduras, sanas y libres de defectos para la elaboración del vino artesanal.
- Investigar sobre los productos alternativos que usan como base de elaboración de vinagres.
- Conocer los tipos de vinos para la aplicación de maridajes en la gastronomía.

## NIVELES.

Buscar la información pertinente con la finalidad de establecer los niveles de elaboración de productos y subproductos a base del mosto de la uva.

Los niveles del vino se refieren a las diferentes categorías o clasificaciones que se utilizan para categorizar los vinos según ciertos criterios como la calidad, el proceso de elaboración, la región de producción, entre otros. Aquí están algunos de los niveles comunes del vino:

**Vino de mesa:** Este es el nivel básico de vino, generalmente hecho de una mezcla de diferentes variedades de uvas. Son vinos simples y sin pretensiones, destinados al consumo diario.

**Vino varietal:** Estos vinos están hechos principalmente de una sola variedad de uva, como Cabernet Sauvignon, Chardonnay o Merlot. El vino varietal resalta las características distintivas de esa variedad de uva en particular.

**Vino de denominación de origen controlada (DOC):** Este nivel se encuentra en países como Francia, Italia y España, donde se aplican estrictas regulaciones sobre el tipo de uva utilizada, los métodos de vinificación y la región de producción. Los vinos DOC son de alta calidad y reflejan el carácter único de su región.

**Vino de denominación de origen protegida (DOP):** Similar al DOC, este nivel se encuentra en países como España y Portugal y garantiza la autenticidad y calidad del vino en función de su origen geográfico, variedades de uva y métodos de elaboración.

## Vino de calidad con indicación geográfica típica (IGT):

Este nivel se encuentra en países como Italia, donde se aplica un grado inferior de regulación en comparación con el DOC, permitiendo una mayor flexibilidad en los métodos de vinificación y las variedades de uva utilizadas.

**Vino de mesa de calidad (VdM):** Esta categoría se encuentra en países como España y Portugal y se aplica a vinos que cumplen con ciertos estándares de calidad, pero no están sujetos a las estrictas regulaciones de los niveles superiores.

**Vino espumoso:** Este nivel incluye vinos con gas carbónico disuelto, como el Champagne, Cava o Prosecco. Pueden ser blancos o rosados, secos o dulces, y se caracterizan por su efervescencia.

**Vino fortificado:** Estos vinos tienen un nivel de alcohol más alto debido a la adición de alcohol fortificante, como el vino de Oporto o el Jerez. Se suelen servir como aperitivos o vinos de postre.

## CEPAS TINTAS Y BLANCAS.

Los tipos de uvas que se pueden usar para hacer vino  
12 de septiembre de 2022 - 12:00 | María José Cayuela.

Aproximadamente 1300 variedades de uvas se cultivan en todo el mundo para la producción de vino; las posibilidades son infinitas y también dependen del clima y el suelo en el que crecen. El 52% de las hectáreas de viñedo en España pertenecen a variedades tintas. Proponemos una revisión de algunas de las variedades más significativas de nuestra nación. Es importante tener en cuenta que el tema de las variedades está sujeto a la moda, por lo que Casa Gourmet ofrece una amplia gama de opciones.

## TEMPRANILLO

La uva española por excelencia es la variedad más común y característica de nuestro país. La variedad es originaria de La Rioja y es la más empleada en la Mancha. Aunque está autorizada en varias Denominaciones de Origen, se puede

encontrar en climas muy diversos, lo que resulta en una gran variedad de sabores y matices.

Se llama así porque las uvas se recogen más temprano que otras variedades. Es una uva que envejece bien en barricas y tiene notas muy frutales y aromáticas. En la Ribera del Duero y Toro, se le conoce como "Tinta del País" y "Tinta de Toro", lo que indica que en cada región el tempranillo desarrolla características distintivas.

## GARNACHA

En septiembre, dedicamos nuestra selección de vinos a esta uva venerada. Para lograrlo, hemos realizado una expedición a tres variedades de vinos: DO Costers del Segre, DO Campo de Borja y DO Valencia.

¿Sabías que el vino tinto de garnacha se conoce como el "vino del amor" debido a su sedosidad y calor en boca? En los últimos años, la garnacha ha sido redescubierta y es una de las variedades que más están pegando.

¿Cuál es la característica de esta uva tinta que me atrae tanto? Su frescura y una expresión frutal muy acentuada son muy del gusto de los consumidores actuales, especialmente en el extranjero. Encanta que los Mono varietales de garnacha revelen su origen. Actualmente, es una de sus uvas.

## MONASTRELL

La Monasterillo es una variedad de uva tinta que crece en zonas cálidas de todo el mundo, especialmente en Alicante, Valencia y Murcia en España. Se cultiva principalmente en las Denominaciones de Origen de Murcia (DO Jumilla, DO Yecla y DO Bullas), así como en las Denominaciones de Origen de Alicante y Almansa.

Es una uva que es capaz de producir vinos modernos, potentes y de gran calidad con una alta graduación alcohólica y un alto nivel de taninos, especialmente durante los años calurosos, que se dulcifican después de pasar por barrica. El color rubí intenso, el gran sabor, el aroma y la acidez media-alta los distinguen. Los vinos jóvenes suelen ser fuertes y pueden mejorar con el tiempo.

## CABERNET SAUVIGNON

Es una de las uvas más famosas del mundo. Crece en la mayoría de las zonas vitícolas importantes, con una amplia gama de climas. La fama de ella se debió a su presencia en el vino de Burdeos, especialmente en la región de Medoc, donde comenzó a surgir. Se distribuyó por todo el mundo después de adaptarse en diversas zonas vinícolas.

Es la uva que se usa en muchos de los mejores vinos tintos del mundo. Se utiliza mucho en coupages (mezclas varietales), para dar mayor estructura y duración a los vinos, ya que aporta una acidez agradable al vino y envejece extraordinariamente bien en barrica.

El vino Cabernet Sauvignon tiene un intenso tono rojo. Se vuelve más complejo y tiene aromas frutales, florales y herbales.

## CABERNET FRANC

Es originaria de la región del Médoc francés. El cruce de la Cabernet Franc con la Sauvignon Blanc dio como resultado la Cabernet Sauvignon. Los aromas de los vinos tintos de la Cabernet Franc muestran características vegetales.

Son vinos de color no muy intenso, de mediana acidez y con medio cuerpo. Se suelen utilizar en mezclas con variedades como la Cabernet Sauvignon y la Merlot. En España, esta variedad, está aceptada en denominaciones de origen de Cataluña, Andalucía, Aragón y Castilla La Mancha.

## MERLOT

La uva tinta proviene del bordelés (Burdeos), una región del sudoeste de Francia. Se introdujo a principios del siglo XIX y, después de la Cabernet Sauvignon, es la segunda uva más cultivada en el mundo debido a su excelente adaptación a climas templados y calientes. Esta variedad se usa con frecuencia para mejorar las propiedades de otras variedades.

Los vinos tintos de Merlot tienen un alto grado alcohólico y un ligero aroma afrutado y especiado. Los frutos rojos, como grosellas y moras, tienen un olor distintivo, así como pimienta dulce, humo, guinda, violeta, además de trufas y cuero. Tiene aromas de ciruela, pasa de uva, miel y menta.

## SYRAH

Se cree que esta raza se originó en Shiraz, Persia, y luego se trasladó a Francia para extenderse por todo el mundo. Cualquiera que sea su verdadero origen, el cultivo es efectivo en Francia, Italia, Australia, Argentina, Chile y, por supuesto, España, donde se ha adaptado especialmente bien en La Mancha.

Las características de esta especie varían mucho según el lugar donde se cultive y el clima. En España, se pueden encontrar ciertos vinos de Syrah que destacan por su gran potencia y untuosidad, lo cual los distingue notablemente de los vinos de Syrah franceses, que son más ácidos y suaves.

## PINOT NOIR

Esta uva es muy común en la región de Borgoña. Se emplea sobre todo para producir tintos dulces y afrutados, así como para deliciosos champagne.

## GRACIANO

La Graciano es otra de las importantes variedades de uva autóctonas de España. Destaca su enorme potencial para elaborar vinos crianza con buena carga aromática. Es originaria de Navarra y especialmente de La Rioja, donde ostenta un enorme prestigio a la hora de elaborar algunos de los vinos más valorados en España. Pero más allá de estas regiones, su cultivo se ha extendido a otras zonas vitícolas del país dado su gran potencial.

## BOBAL

Es una cepa muy austera, resistente a las inclemencias climáticas, a las plagas y muy productiva. El grano es mediano, redondo y zumoso. Su aroma es fresco, dando

El "lenguaje del vino" se refiere al conjunto de términos, expresiones y descripciones utilizadas para hablar sobre el vino de manera precisa y detallada. Este lenguaje incluye una amplia variedad de vocabulario relacionado con diferentes aspectos del vino, como su apariencia, aroma, sabor, estructura y origen.

El lenguaje del vino es fundamental para comunicar las características y cualidades de un vino de manera efectiva, tanto entre profesionales del sector (como enólogos, sommeliers y críticos de vino) como entre aficionados y consumidores.

Al utilizar un lenguaje específico y preciso, es posible transmitir información detallada sobre un vino y compartir experiencias sensoriales de manera significativa.

Algunos ejemplos de términos utilizados en el lenguaje del vino incluyen:

Descriptores de aroma y sabor: como frutado, floral, especiado, terroso, ahumado, etc.

Términos relacionados con la estructura del vino: como cuerpo, acidez, taninos, dulzura, etc.

Términos de origen y clasificación: como variedad de uva, región de producción, Denominación de Origen Controlada (DOC), etc.

Términos de vinificación: como fermentación, maceración, crianza en bodega, etc.

Dominar el lenguaje del vino no solo permite comunicarse eficazmente sobre el vino, sino que también puede enriquecer la experiencia de degustación al proporcionar un mayor entendimiento y apreciación de las características y cualidades únicas de cada vino.

## **SOBRE COPAS Y TEMPERATURAS**

Las copas utilizadas para servir el vino varían según el tipo de vino y las preferencias personales. Aquí hay algunas copas comunes utilizadas para diferentes tipos de vino:

**Copas de vino tinto:** Son generalmente más grandes y redondeadas que las copas de vino blanco.

Tienen una forma que permite una mayor oxigenación del vino, lo que ayuda a resaltar los aromas y sabores. Suelen tener un borde más ancho que facilita la apreciación de los aromas complejos de los vinos tintos.



Figura 12: Copa de vino tinto.

Fuente: <https://www.sabeavino.com/post/la-temperatura-en-el-vino>

**Copas de vino blanco:** Son más pequeñas y estrechas que las copas de vino tinto. Su forma más estrecha ayuda a mantener la temperatura más fría del vino blanco y a concentrar los aromas en la nariz. El borde de la copa tiende a ser más estrecho que el de las copas de vino tinto.

**Copas de vino espumoso (champán o cava):** Estas copas suelen tener una forma más alargada y estrecha que las copas de vino blanco.

Su forma ayuda a preservar las burbujas y a dirigir las hacia la parte superior de la copa para una mejor apreciación del vino espumoso.

**Copas de vino de postre:** Suelen ser más pequeñas y tienen forma de tulipa o de tulipa invertida. Su tamaño más pequeño se debe a que los vinos de postre se sirven en porciones más pequeñas y su forma ayuda a concentrar los aromas y sabores complejos de estos vinos.

Es importante recordar que el tipo de copa puede influir en la experiencia de degustación del vino, ya que una copa adecuada puede resaltar las cualidades del vino mientras que una copa inapropiada puede limitar su expresión. Sin embargo, si no tienes copas específicas para cada tipo de vino, puedes usar copas de vino tinto o blanco como alternativa general. Lo más importante es disfrutar del vino en compañía de buena conversación y buena compañía.

## SERCICIO DE VINOS

La etiqueta del vino es una parte fundamental de la botella que proporciona información importante sobre el vino que contiene. Aquí hay algunos elementos comunes que se encuentran en la etiqueta del vino:

**Nombre del vino:** El nombre del vino suele ser el elemento más destacado de la etiqueta y puede reflejar el nombre de la bodega, el viñedo, la variedad de uva o el estilo del vino.

**Año de la cosecha:** En vinos que indican el año de la cosecha, este dato puede ser crucial ya que indica el año en que se cultivaron las uvas utilizadas para hacer el vino. En algunos casos, el año puede influir en la calidad y el carácter del vino.

**Variedad de uva:** Muchas etiquetas de vino indican la variedad o variedades de uva utilizadas para hacer el vino. Esto es especialmente común en vinos mono varietales, pero también puede aparecer en vinos de mezcla.

**Región de origen:** La etiqueta del vino a menudo incluye información sobre la región de origen donde se produjeron las uvas. Esto puede ser útil para identificar el estilo y las características del vino, ya que ciertas regiones tienen reputaciones específicas por sus vinos.

### Denominación de origen:

En algunos casos, especialmente en regiones vinícolas reguladas, la etiqueta del vino puede incluir una denominación de origen que certifique el origen y la calidad del vino. Ejemplos de denominaciones de origen son la DOC (Denominazione di Origine Controllata) en Italia o la AOC (Appellation origine Contrôlée) en Francia.

**Grado alcohólico:** El contenido de alcohol del vino se expresa generalmente en porcentaje de volumen (% vol) y suele aparecer en la etiqueta.

### Información sobre la bodega:

Algunas etiquetas incluyen información sobre la bodega o la empresa vitivinícola que produce el vino, como su nombre, ubicación o logotipo.

**Consejos de maridaje:** Algunas etiquetas pueden proporcionar sugerencias sobre qué alimentos maridar con el vino, lo que puede ser útil para los consumidores que buscan la combinación perfecta.

Las temperaturas de servicio del vino blanco y tinto joven pueden variar ligeramente dependiendo de factores como el tipo de vino, la región de origen y las preferencias personales. Sin embargo, aquí te doy algunas pautas generales:



### **Vino blanco joven:**

La temperatura de servicio ideal para la mayoría de los vinos blancos jóvenes se encuentra entre los 8°C y 12°C.

Los vinos blancos más ligeros y frescos, como los vinos blancos secos y los vinos blancos espumosos, tienden a servirse en el extremo más frío de este rango, alrededor de los 8°C.

Los vinos blancos más complejos y con más cuerpo pueden beneficiarse de una temperatura ligeramente más alta, alrededor de los 10°C a 12°C, para resaltar mejor sus aromas y sabores.

### **Vino tinto joven:**

La temperatura de servicio recomendada para la mayoría de los vinos tintos jóvenes suele estar entre los 12°C y 16°C.

Los vinos tintos más ligeros y afrutados, como los vinos tintos jóvenes y los vinos rosados, pueden servirse ligeramente frescos, alrededor de los 12°C a 14°C, para resaltar su frescura y acidez.

Los vinos tintos más estructurados y complejos pueden beneficiarse de una temperatura ligeramente más alta, alrededor de los 14°C a 16°C, para permitir que se expresen mejor sus aromas y sabores.

La temperatura de servicio del vino tinto reserva puede variar dependiendo de diversos factores como el tipo específico de vino, su estructura, cuerpo y características aromáticas. Sin embargo, aquí te proporciono una recomendación general:

La temperatura ideal de servicio para un vino tinto reserva suele estar en el rango de los 16°C a 18°C.

Este rango de temperatura permite que el vino exprese plenamente sus aromas y sabores, así como su complejidad estructural.

Algunos consejos adicionales para servir un vino tinto reserva:

**Decantación:** Considera decantar el vino tinto reserva antes de servirlo, especialmente si es un vino joven. Esto permite que el vino se oxigene y se abra, revelando sus características aromáticas y suavizando sus taninos.

**Control de temperatura:** Si el vino tinto reserva ha sido almacenado a una temperatura más baja, es posible que desees dejarlo reposar a temperatura ambiente durante un tiempo antes de servirlo para permitir que alcance la temperatura óptima de servicio.

**Ajuste de temperatura:** Si la temperatura ambiente es más alta de lo deseado, puedes enfriar ligeramente el vino colocándolo en una cubeta con hielo durante unos minutos antes de servirlo.

La temperatura de servicio del vino tinto gran reserva puede variar dependiendo de diversos factores como el tipo específico de vino, su estructura, cuerpo y características aromáticas.

Sin embargo, aquí te proporciono una recomendación general:

La temperatura ideal de servicio para un vino tinto gran reserva suele estar en el rango de los 18°C a 20°C. Este rango de temperatura permite que el vino exprese plenamente sus aromas y sabores, así como su complejidad estructural.

El Champagne se sirve típicamente a una temperatura más fría que otros tipos de vino espumoso o vino blanco. La temperatura ideal de servicio para el Champagne suele estar entre los 7°C y 9°C. Esta temperatura más baja resalta la frescura y las burbujas del Champagne, proporcionando una experiencia de cata más agradable.

Aquí tienes algunas recomendaciones para alcanzar la temperatura adecuada para servir Champagne:

### **Enfriamiento en el refrigerador:**

Si el Champagne está almacenado a temperatura ambiente, puedes enfriarlo en el refrigerador durante al menos 3 horas antes de servirlo. Si está en una cubitera con hielo, unos 30 minutos pueden ser suficientes.

**Evita el congelador:** Evita enfriar el Champagne en el congelador, ya que las temperaturas extremadamente bajas pueden afectar negativamente su sabor y textura.

**Servicio en cubitera con hielo:** Si deseas mantener el Champagne frío durante un evento o celebración, colócalo en una cubitera con hielo para mantenerlo a la temperatura adecuada durante un período prolongado.

**Ajuste de temperatura:** Si el Champagne está demasiado frío, puedes permitir que se caliente ligeramente en la copa antes de beberlo. Esto te permitirá apreciar mejor sus aromas y sabores a medida que se desarrollan con la temperatura.

## **CORCHO Y SUS VARIEDADES.**

El corcho es un material natural y poroso que se obtiene de la corteza del alcornoque (*Quercus suber*), un árbol que crece principalmente en las regiones del Mediterráneo, especialmente en Portugal y España. El corcho es conocido por su ligereza, flexibilidad, impermeabilidad y capacidad de compresión, lo que lo hace útil para una variedad de aplicaciones.

En el contexto del vino, el corcho se utiliza comúnmente como material para tapones de botella. Los tapones de corcho se insertan en el cuello de la botella para sellarla y proteger el vino

durante el almacenamiento y el transporte.

El corcho es especialmente valorado en la industria del vino debido a sus propiedades naturales que permiten una hermeticidad adecuada y una interacción favorable con el vino durante el proceso de envejecimiento.

El corcho ha sido el material preferido para los tapones de vino durante siglos debido a su capacidad para sellar herméticamente las botellas y permitir una pequeña cantidad de intercambio de oxígeno, lo que puede favorecer el envejecimiento del vino.

Sin embargo, en las últimas décadas han surgido alternativas al corcho, como los tapones de rosca de metal o plástico, debido a preocupaciones sobre la posibilidad de contaminación de corcho (llamada "sabor a corcho") y la disponibilidad limitada de corcho de calidad. A pesar de ello, muchos productores de vino siguen prefiriendo el corcho natural por su tradición, sus cualidades estéticas y su capacidad para permitir una evolución positiva del vino a lo largo del tiempo.

La historia del corcho se remonta a miles de años atrás y está estrechamente ligada a la región mediterránea, especialmente a Portugal y España, donde se concentra la producción de corcho. Aquí hay un resumen de la historia del corcho:

**Antigüedad:** El uso del corcho se remonta a la antigüedad, donde se utilizaba en una variedad de aplicaciones, como tapones para botellas, flotadores para redes de pesca, material de construcción y aislamiento térmico. Los antiguos griegos y romanos eran conocidos por utilizar tapones de corcho en sus ánforas de vino y aceite.

**Edad Media y Renacimiento:** Durante la Edad Media, el corcho siguió siendo utilizado en diversas aplicaciones, pero su uso como tapón de botellas de vino se hizo más común a medida que la industria vinícola se desarrollaba en Europa. En el Renacimiento, se comenzaron a utilizar tapones de corcho más elaborados y decorativos.

**Siglo XIX:** Con el crecimiento de la industria vitivinícola y el aumento de la demanda de tapones de corcho, se establecieron plantaciones de alcornoques en toda la región mediterránea. Portugal se convirtió en uno de los principales productores de corcho del mundo, con vastas extensiones de bosques de alcornoques.

**Siglo XX:** Durante el siglo XX, el corcho continuó siendo el material preferido para los tapones de vino en todo el mundo. Sin embargo, en las últimas décadas, surgieron preocupaciones sobre la contaminación de corcho (conocida como "sabor a corcho") y la disponibilidad limitada de corcho de calidad, lo que llevó a la investigación y desarrollo de alternativas como los tapones de rosca de metal o plástico.

**Siglo XXI:** A pesar de la competencia de las alternativas sintéticas, el corcho natural sigue siendo ampliamente utilizado en la industria del vino debido a su tradición, sus cualidades estéticas y su capacidad para permitir una evolución positiva del vino a lo largo del tiempo. Además, se están llevando a cabo esfuerzos para mejorar la calidad y sostenibilidad de la producción de corcho, incluido el desarrollo de prácticas forestales responsables y la promoción de la certificación de corcho sostenible.



Figura 12: Tipos de corchos

Fuente: <https://elportaldelchacinado.com/el-corcho-en-la-piel-del-vino/>

## LOS ACCESORIOS DEL VINO.

Los accesorios del vino son herramientas y utensilios diseñados específicamente para facilitar la experiencia de degustación, servicio y conservación del vino. Estos accesorios pueden ser útiles tanto para aficionados como para profesionales del vino, y van desde herramientas básicas como sacacorchos hasta dispositivos más sofisticados para airear o enfriar el vino. Aquí hay una lista de algunos accesorios comunes del vino:

**Sacacorchos:** Esencial para abrir botellas de vino cerradas con corcho. Hay varios tipos de sacacorchos disponibles, como el de doble palanca, de alas, de láminas y eléctricos.

**Decantador:** Utilizado para verter el vino de la botella al decantador, lo que ayuda a airear y oxigenar el vino, permitiendo que se abran sus aromas y sabores.

**Aireador de vino:** Similar al decantador, pero más rápido, el aireador de vino se coloca en la boca de la botella y permite que el vino se mezcle con el aire mientras se vierte, mejorando su sabor y aroma.



**Tapón para botellas:** Se utiliza para sellar botellas de vino parcialmente consumidas y preservar su frescura. Los tapones pueden ser de corcho, silicona u otros materiales herméticos.

**Bomba de vacío para vino:** Ayuda a extraer el aire de una botella abierta de vino para prolongar su vida útil y mantener su frescura por más tiempo.

**Termómetro para vino:** Se utiliza para medir la temperatura del vino y garantizar que se sirva a la temperatura adecuada para su tipo.

**Aros enfriadores:** Aros que se colocan alrededor de la botella para mantener el vino frío durante el servicio, especialmente útiles para vinos blancos y espumosos.

**Cortador de cápsulas:** Herramienta utilizada para cortar la cápsula que cubre el corcho de la botella antes de abrir el vino.

**Copas de vino:** Esenciales para disfrutar plenamente del vino, las copas de vino vienen en una variedad de formas y tamaños diseñados para resaltar las características específicas de cada tipo de vino.

**Estante para copas:** Sirve para almacenar y exhibir copas de vino de manera ordenada y elegante.

## LA INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DEL VINO

Para armar una cava o bodega de vinos en casa, necesitarás considerar varios elementos de infraestructura y equipamiento para garantizar un adecuado almacenamiento y conservación de tus botellas. Aquí hay una lista de elementos básicos que podrías necesitar:

**Espacio adecuado:** Elige un espacio fresco, oscuro y libre de vibraciones para tu cava. Puede ser un sótano, un armario o una habitación dedicada, siempre y cuando cumpla con los requisitos de temperatura y humedad.

**Sistema de refrigeración:** Es importante mantener una temperatura constante en tu cava para evitar que el vino se estropee. Dependiendo del tamaño de tu cava y de la temperatura ambiente de tu ubicación, es posible que necesites un sistema de refrigeración especializado.

**Control de temperatura y humedad:** Instala un termómetro y un higrómetro para monitorear la temperatura y la humedad relativa dentro de tu cava. La temperatura ideal para el almacenamiento del vino suele estar entre 10°C y 15°C, con una humedad relativa del 60-70%.

**Estanterías o racks para botellas:** Organiza tu cava con estanterías o racks diseñados específicamente para almacenar botellas de vino de forma segura y estable. Puedes optar por estanterías de madera, metal o plástico, dependiendo de tus preferencias estéticas y presupuesto.

**Aislamiento:** Asegúrate de que tu cava esté adecuadamente aislada para mantener una temperatura estable y evitar cambios bruscos de temperatura. Puedes utilizar materiales como poliestireno expandido, espuma de poliuretano o paneles aislantes.

**Iluminación:** Evita la luz directa del sol en tu cava, ya que puede dañar el vino. Si es necesario, instala iluminación LED suave y de bajo calor para poder ver tus botellas sin comprometer su calidad.



**Puerta adecuada:** Utiliza una puerta sólida y bien sellada para tu cava, preferiblemente con doble acristalamiento para un mejor aislamiento térmico y acústico.

**Seguridad:** Considera la instalación de un sistema de seguridad para proteger tus preciadas botellas de vino. Esto puede incluir cerraduras en la puerta, cámaras de seguridad y alarmas contra incendios y robos.

**Herramientas de cata:** Asegúrate de tener a mano herramientas de cata como copas de vino, decantadores, sacacorchos y etiquetas para identificar tus botellas.

**Control de olores:** Evita olores fuertes y penetrantes en tu cava, ya que pueden impregnar el aroma de tus vinos. Mantén tu cava limpia y bien ventilada para garantizar un ambiente fresco y libre de olores no deseados.

Al invertir en una buena infraestructura y equipamiento para tu cava, podrás disfrutar de tus vinos favoritos en las mejores condiciones y conservarlos durante años para futuras ocasiones especiales.

## FASES DE LA CATA DE VINOS

### El color

El color en el vino es uno de los aspectos más visibles y fácilmente identificables, y puede proporcionar valiosa información sobre su edad, variedad de uva, proceso de vinificación y potencial de guarda. Aquí tienes una descripción general del color en el vino y su significado:

#### Color en vinos blancos:

Los vinos blancos pueden variar en tonalidades desde un amarillo verdoso pálido hasta un dorado intenso.

Los vinos blancos más jóvenes tienden a tener tonos más claros y brillantes, mientras que los vinos blancos más envejecidos pueden desarrollar tonalidades más doradas.

El color en los vinos blancos también puede proporcionar pistas sobre su variedad de uva y proceso de vinificación. Por ejemplo, los vinos blancos elaborados con uvas más maduras pueden tener tonos más dorados, mientras que aquellos elaborados con uvas menos maduras pueden tener tonos más verdosos.

#### Color en vinos tintos:

Los vinos tintos pueden variar en tonalidades desde un rojo violeta claro hasta un rojo rubí intenso, e incluso tonos más oscuros como el granate y el púrpura. La intensidad y profundidad del color en los vinos tintos puede indicar su concentración de pigmentos naturales llamados antocianinas, que provienen de las pieles de las uvas.

Los vinos tintos más jóvenes tienden a tener tonos más brillantes y vivos, mientras que los vinos tintos más envejecidos pueden desarrollar tonalidades más atenuadas y matices más anaranjados o tejas en los bordes.

#### Color en vinos rosados:

Los vinos rosados pueden variar en tonalidades desde un rosa pálido hasta un rosa intenso, e incluso tonos anaranjados o salmón.

El color en los vinos rosados puede depender del método de vinificación utilizado, que puede incluir maceración breve con las pieles de las uvas tintas o mezcla de vinos blancos y tintos.



## **El aroma.**

El aroma en los vinos blancos, tintos y rosados puede variar significativamente debido a factores como la variedad de uva utilizada, las prácticas de vinificación y el proceso de envejecimiento. Aquí tienes una descripción general de los aromas característicos de cada tipo de vino:

### **Aroma en vinos blancos:**

Los vinos blancos suelen ser conocidos por sus aromas frescos, frutales y florales.

Dependiendo de la variedad de uva utilizada, los vinos blancos pueden exhibir una amplia gama de aromas, que van desde cítricos como limón y lima, hasta frutas tropicales como piña y mango, y frutas de hueso como melocotón y albaricoque.

Otros aromas comunes en los vinos blancos incluyen notas florales como flor de azahar y jazmín, así como matices herbáceos y minerales.

### **Aroma en vinos tintos:**

Los vinos tintos suelen ser más complejos en aromas que los blancos, con una amplia gama de notas frutales, herbáceas y especiadas.

Los aromas frutales en los vinos tintos pueden incluir bayas rojas como frambuesa y fresa, frutas negras como cereza y mora, así como frutas más oscuras y maduras como ciruela y grosella negra.

Además de los aromas frutales, los vinos tintos pueden exhibir notas herbáceas como menta y eucalipto, así como matices especiados como vainilla, pimienta y clavo de olor.

Los vinos tintos envejecidos en barrica de roble pueden desarrollar aromas adicionales de madera, como cedro, tabaco y café.

### **Aroma en vinos rosados:**

Los vinos rosados suelen tener aromas más ligeros y frescos que los vinos tintos, pero más complejos que los vinos blancos.

Los aromas frutales en los vinos rosados pueden incluir una amplia gama de frutas rojas y del bosque, como fresa, frambuesa, cereza y grosella.

Los vinos rosados también pueden exhibir notas florales, herbáceas y especiadas similares a las encontradas en los vinos blancos y tintos, dependiendo de la variedad de uva utilizada y el proceso de vinificación.

### **El Sabor**

El sabor en los vinos blancos, tintos y rosados puede variar significativamente debido a una combinación de factores que incluyen la variedad de uva utilizada, el proceso de vinificación y el envejecimiento. Aquí tienes una descripción general de los sabores característicos de cada tipo de vino:

### **Sabor en vinos blancos:**

Los vinos blancos suelen ser conocidos por su frescura y viveza en boca, con una acidez brillante y sabores frutales.

Dependiendo de la variedad de uva utilizada, los vinos blancos pueden tener sabores que van desde cítricos como limón y lima, hasta frutas tropicales como piña y maracuyá, y frutas de hueso como melocotón y albaricoque.

Los vinos blancos también pueden exhibir sabores herbáceos, florales y minerales, que contribuyen a su complejidad y equilibrio.

## Sabor en vinos tintos:

Los vinos tintos suelen ser más ricos y complejos en sabor que los blancos, con una amplia gama de sabores que van desde frutas rojas y negras hasta especias y notas terrosas.

Los sabores frutales en los vinos tintos pueden incluir bayas rojas como frambuesa y fresa, frutas negras como cereza y mora, así como frutas más maduras y oscuras como ciruela y grosella negra.

Además de los sabores frutales, los vinos tintos pueden tener sabores herbáceos, especiados y terrosos, así como notas de madera y vainilla derivadas del envejecimiento en barrica.

## Sabor en vinos rosados:

Los vinos rosados suelen tener un perfil de sabor más ligero y fresco que los vinos tintos, pero más complejo que los blancos. Los sabores en los vinos rosados pueden incluir una combinación de frutas rojas y del bosque, como fresa, frambuesa, cereza y grosella, así como notas florales y herbáceas.

Los vinos rosados también pueden tener sabores de especias sutiles y un toque de acidez que los hace refrescantes y versátiles.

## Nadie bebe el mismo vino dos veces.

El concepto de nadie bebe el mismo vino dos veces nace, porque cuando se destapa la botella y hace airea es ahí cuando recibe una acción enzimática por ende el vino cambia sus aromas y sabores.

Los principales vinos derivados de la uva: blanco, tinto, rosado, espumosos, dulces, secos, semisecos.



Los principales derivados del vino incluyen una variedad de productos y subproductos que se obtienen durante el proceso de producción, elaboración y envejecimiento del vino. Aquí hay algunos ejemplos:

**Vinagre:** El vinagre es un derivado del vino que se produce mediante la fermentación del vino en presencia de bacterias acéticas. Esta fermentación convierte el alcohol del vino en ácido acético, dando como resultado un líquido ácido y agrio utilizado en aderezos, conservas y marinadas.

**Brandy:** El brandy es un licor destilado hecho principalmente de vino. Se produce destilando el vino para eliminar gran parte del agua y concentrar el alcohol y los aromas. Dependiendo del proceso de destilación y envejecimiento, el brandy puede tener una amplia variedad de sabores y aromas.

**Levadura:** Durante la fermentación alcohólica del vino, las levaduras convierten los azúcares del mosto en alcohol y dióxido de carbono. Después de la fermentación, las levaduras muertas y otros residuos celulares pueden quedar en el fondo del tanque o barril, formando sedimentos.

**Residuos de clarificación:** Durante el proceso de clarificación del vino, se pueden utilizar varios agentes clarificantes como bentonita, gelatina o clara de huevo para eliminar partículas en suspensión. Estos agentes pueden dejar residuos en el vino, que luego se eliminan durante el proceso de filtración.

## Sedimentos:

Con el tiempo, algunos vinos pueden desarrollar sedimentos naturales debido a la precipitación de compuestos como los taninos y las proteínas. Estos sedimentos suelen formarse en la parte inferior de la botella durante el envejecimiento y no son perjudiciales para el consumo, pero pueden requerir decantación antes de servir el vino.



Sin embargo, la principal materia prima de la obtención del mosto son los vinos derivados de la uva pueden clasificarse en diversas categorías según sus características y métodos de elaboración. Aquí tienes una descripción de algunos de los principales tipos de vinos derivados de la uva:

**Vino blanco:** El vino blanco se elabora principalmente a partir de uvas de pulpa no coloreada. Después de la vendimia, las uvas se prensan y se fermenta el mosto sin contacto con las pieles, lo que da como resultado un vino de color claro. Los vinos blancos pueden variar desde secos y frescos hasta más complejos y con cuerpo.

**Vino tinto:** El vino tinto se elabora principalmente a partir de uvas de pulpa coloreada. Después de la vendimia, las uvas se prensan y se fermenta el mosto junto con las pieles, lo que le confiere al vino su color rojo característico. Los vinos tintos pueden variar desde ligeros y afrutados hasta intensos y estructurados, dependiendo de la variedad de uva y el proceso de vinificación.

**Vino rosado:** El vino rosado se elabora a partir de uvas de pulpa coloreada, pero se fermenta con un contacto mínimo con las pieles, lo que resulta en un color más claro que el vino tinto pero más oscuro que el blanco.

Los vinos rosados pueden ser secos o ligeramente dulces, y suelen ser ligeros y refrescantes.

**Vino espumoso:** Los vinos espumosos se caracterizan por tener burbujas de dióxido de carbono que se liberan en forma de gas cuando se sirve el vino.

Este gas puede ser producido de forma natural durante la fermentación o mediante la adición controlada de dióxido de carbono. Los ejemplos más

conocidos de vinos espumosos son el Champagne, el Cava y el Prosecco.

**Vino dulce:** Los vinos dulces se caracterizan por tener un contenido de azúcar residual más alto que otros tipos de vinos.

Esto puede ser el resultado de detener la fermentación antes de que todos los azúcares se conviertan en alcohol, o de añadir azúcar después de la fermentación. Los vinos dulces pueden variar desde suaves y afrutados hasta ricos y concentrados, y son ideales para maridar con postres y quesos.

**Vino seco:** Los vinos secos son aquellos que tienen un contenido de azúcar residual muy bajo, lo que los hace sentir secos en boca y no dulces. Estos vinos suelen tener una acidez más pronunciada y son ideales para acompañar una amplia variedad de platos, desde pescados y mariscos hasta carnes y quesos.

**Vino semiseco:** Los vinos semisecos tienen un contenido de azúcar residual ligeramente más alto que los vinos secos, lo que les confiere una sensación de dulzor suave en boca.

Estos vinos pueden ser una opción versátil para maridar con platos que requieren un toque de dulzura, como platos picantes o agridulces.

## Champagne. El príncipe de los vinos.



Figura 13: El Champagne

Fuente:

<https://hosteleriaecuador.com/producto/champagne-freixenet-prosecco-doc/>

### Historia del Champagne:

El Champagne tiene una larga historia que se remonta a la época romana, cuando se descubrió por primera vez la técnica de fermentación en botella que produce el gas carbónico característico del vino espumoso.

Sin embargo, el Champagne tal como lo conocemos hoy en día comenzó a desarrollarse en la región de Champagne en el siglo XVII, cuando los viticultores locales perfeccionaron las técnicas de producción y comenzaron a producir vinos espumosos de alta calidad.

A lo largo de los siglos, el Champagne ha sido elogiado y celebrado por su asociación con la realeza, la aristocracia y el lujo, convirtiéndose en un símbolo de celebración y sofisticación en todo el mundo.

### Variedades de Champagne:

Hay varias variedades de Champagne, que se clasifican según su contenido de azúcar y su estilo de vinificación.

**Champagne Brut:** Es el estilo más común y se caracteriza por su sequedad, con un contenido de azúcar residual bajo o nulo.

**Champagne Extra Brut:** Es aún más seco que el Brut, con un contenido de azúcar residual muy bajo.

**Champagne Sec:** Aunque el nombre sugiere lo contrario, este estilo de Champagne tiene un contenido de azúcar residual ligeramente más alto que el Brut, lo que le confiere un toque de dulzura.

**Champagne Demi-Sec:** Es más dulce que el Sec, con un contenido de azúcar residual más alto que puede complementar postres y platos más dulces.

### Precios del Champagne:

Los precios del Champagne pueden variar significativamente según la marca, el estilo, la añada y la reputación del productor.

Las marcas de Champagne más reconocidas y prestigiosas, como Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Dom Pérignon y Krug, tienden a tener precios más altos debido a su calidad y reputación.

Los precios pueden oscilar desde unos pocos euros por una botella de Champagne básica de una marca menos conocida hasta cientos o incluso miles de euros por una botella de Champagne de una añada excepcional o de una marca de renombre.

## LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN.

La denominación de origen es un sistema de protección y regulación que se utiliza en la industria alimentaria y de bebidas para identificar y certificar la procedencia geográfica y las características específicas de ciertos productos. Este sistema busca proteger la reputación y la calidad de los productos típicos de una región específica, garantizando que se produzcan de acuerdo con estándares y prácticas establecidas.

En el caso del vino, la denominación de origen es especialmente importante, ya que la región de origen puede tener un impacto significativo en el sabor, aroma y calidad del vino. Algunas denominaciones de origen vinícolas famosas incluyen Champagne, Bordeaux, Rioja y Chianti, entre otras.

Para que un vino pueda llevar la denominación de origen de una región específica, debe cumplir con ciertos requisitos establecidos por la legislación local, que pueden incluir aspectos como el tipo de uva utilizada, los métodos de cultivo y vinificación, el tiempo de envejecimiento, y la ubicación geográfica de los viñedos.

### La insoslayable relación precio-calidad.

La relación precio-calidad es un concepto fundamental en el mundo de los productos y servicios, incluyendo el vino. Se refiere a la percepción que tienen los consumidores sobre el valor que reciben a cambio del precio que pagan por un producto o servicio. Aquí hay algunos puntos clave sobre esta relación:

#### Valor percibido:

La relación precio-calidad se basa en la percepción del valor que tiene un producto o servicio para el consumidor. Este valor puede estar influenciado por diversos factores, como la calidad del



producto, su utilidad, su diseño, su reputación de marca, y otros atributos que los consumidores consideran importantes.

**Equilibrio entre precio y calidad:** Para muchos consumidores, el objetivo es encontrar un equilibrio entre el precio que están dispuestos a pagar y la calidad que esperan recibir. En otras palabras, están buscando obtener la mejor calidad posible por el precio que están dispuestos a invertir.

**Expectativas del consumidor:** Las expectativas del consumidor desempeñan un papel importante en la percepción de la relación precio-calidad. Si un producto o servicio cumple o supera las expectativas del consumidor, es más probable que perciba que ha recibido un buen valor por su dinero.

**Comparación con alternativas:** Los consumidores suelen comparar diferentes opciones antes de tomar una decisión de compra. En el caso del vino, pueden comparar precios y calidades entre diferentes marcas, variedades de uva, regiones vinícolas, añadas, etc. Esta comparación ayuda a determinar si un vino ofrece un buen valor en relación con sus características y precio.

**Percepción subjetiva:** La relación precio-calidad es en gran medida subjetiva y puede variar de un consumidor a otro. Lo que una persona considera como una buena relación precio-calidad puede no ser lo mismo para otra persona, dependiendo de sus preferencias personales, experiencia previa y conocimientos sobre el producto.

## LA DEGUSTACIÓN

La degustación del vino es un proceso mediante el cual se evalúan las características sensoriales de un vino, como su color, aroma, sabor, textura y estructura, con el fin de apreciar y

entender sus cualidades y atributos. La degustación del vino puede realizarse de manera formal o informal, y puede involucrar a individuos tanto expertos como aficionados. Aquí hay algunos aspectos clave de la degustación del vino:

**Preparación:** Antes de comenzar la degustación, es importante preparar adecuadamente el entorno y los utensilios. Esto puede incluir la elección de copas de vino adecuadas, la temperatura correcta de servicio del vino, la iluminación apropiada y la disposición de agua y elementos para limpiar el paladar entre cada vino.

**Observación visual:** El proceso de degustación suele comenzar con la observación visual del vino en la copa. Se evalúa el color y la claridad del vino, así como su viscosidad y densidad. Esto puede proporcionar pistas sobre la edad, el estilo y la calidad del vino.

**Evaluación del aroma:** A continuación, se evalúa el aroma del vino inclinando la copa y oliendo profundamente. Se pueden identificar una variedad de aromas, que pueden incluir frutas, flores, especias, hierbas, madera y otros elementos. El aroma puede proporcionar información sobre la variedad de uva, el proceso de vinificación y el envejecimiento del vino.

**Cata:** La cata es el proceso de probar el vino en boca. Se evalúan el sabor, la textura, la acidez, el cuerpo, el equilibrio y la persistencia del vino. Se pueden identificar una variedad de sabores, que pueden incluir frutas, especias, minerales, notas de roble y otros elementos.

**Finalización:** Después de evaluar todas las características del vino, se puede hacer una evaluación general y una descripción de sus cualidades. Esto puede incluir comentarios sobre su calidad, complejidad, equilibrio y potencial de

envejecimiento. También se puede hacer una recomendación sobre su maridaje con alimentos.



Figura 14: La degustación.

Fuente:

<https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/vinos/cata-de-vinos/>

La catación del vino es un proceso en el que se evalúan las características sensoriales de un vino mediante la observación visual, la evaluación del aroma y la cata en boca.

Este proceso se realiza con el fin de apreciar y comprender las cualidades y atributos del vino, así como su calidad y potencial de envejecimiento.

La catación del vino puede ser realizada por expertos enología, sommeliers, enólogos o simplemente entusiastas del vino, y puede llevarse a cabo de manera formal o informal.

Aquí hay un desglose de los pasos típicos en el proceso de catación del vino:

**Observación visual:** El proceso de catación del vino comienza con la observación visual del vino en la copa. Se evalúa el color, la intensidad, la tonalidad y la claridad del vino. Esto puede proporcionar pistas sobre la variedad de uva, la edad, el estilo y la calidad del vino.

**Evaluación del aroma:** A continuación, se evalúa el aroma del vino inclinando la copa y oliendo profundamente. Se pueden identificar una variedad de aromas, que pueden incluir frutas, flores,

especias, hierbas, madera y otros elementos.

El aroma puede proporcionar información sobre el proceso de vinificación, el envejecimiento y la calidad del vino.

**Cata en boca:** La cata en boca implica probar el vino y evaluar su sabor, textura, equilibrio y persistencia.

Se buscan sabores que pueden incluir frutas, especias, minerales, notas de roble y otros elementos. También se evalúa la acidez, el cuerpo, los taninos (en el caso de los vinos tintos) y la longitud en boca del vino.

**Evaluación general:** Después de evaluar todas las características del vino, se hace una evaluación general de su calidad, complejidad y equilibrio.

Se pueden hacer comentarios sobre su potencial de envejecimiento y maridaje con alimentos, así como sobre su disfrute general.

La catación del vino es una actividad que requiere práctica y experiencia para desarrollar habilidades de degustación y apreciación del vino. Es una forma de explorar y disfrutar la diversidad y la complejidad del vino, así como de profundizar la comprensión de sus características y atributos.

El control de calidad de los derivados de la uva, como el vino, el mosto, el jugo de uva y otros productos relacionados, es fundamental para garantizar la excelencia y la consistencia en su producción. Aquí hay algunas áreas clave que suelen ser objeto de control de calidad en la industria de los derivados de la uva:

**Análisis sensorial:** Se evalúan las características organolépticas del producto, como color, aroma, sabor, textura y cuerpo, para garantizar que

cumpla con los estándares de calidad y las expectativas del consumidor.

**Análisis físico-químico:** Se realizan pruebas para determinar el contenido de azúcares, ácidos, alcohol, pH, turbidez y otros parámetros físico-químicos importantes que afectan la calidad y la estabilidad del producto.

**Control microbiológico:** Se llevan a cabo pruebas para detectar la presencia de microorganismos no deseados, como levaduras, bacterias y mohos, que podrían causar alteraciones no deseadas en el producto final.

**Control de proceso:** Se monitorean y registran los parámetros de proceso, como temperatura, tiempo de fermentación, presión, y otros, para garantizar que se sigan los procedimientos adecuados y se obtengan resultados consistentes.

**Cumplimiento de normativas y regulaciones:** Se verifica que el producto cumpla con las normativas y regulaciones locales e internacionales aplicables en cuanto a etiquetado, seguridad alimentaria, composición y otros aspectos relevantes.

**Seguridad alimentaria:** Se implementan medidas para garantizar la seguridad alimentaria del producto, como el control de residuos de pesticidas, metales pesados y otros contaminantes que puedan representar un riesgo para la salud del consumidor.

**Control de envase y embalaje:** Se inspeccionan los envases y embalajes para garantizar que estén limpios, en buen estado y cumplan con los requisitos de higiene y seguridad.



**Auditorías internas y externas:** Se realizan auditorías periódicas para evaluar y mejorar continuamente el sistema de gestión de calidad, identificar áreas de mejora y garantizar el cumplimiento de los estándares establecidos.

El análisis sensorial del vino es una parte fundamental en la evaluación de sus características organolépticas, que incluyen aspectos como el color, aroma, sabor, textura y cuerpo. Este análisis se lleva a cabo mediante la observación y evaluación de estos atributos por parte de catadores entrenados, sommeliers, enólogos y otros profesionales del sector. Aquí te detallo los aspectos principales que se evalúan en el análisis sensorial del vino:

**Color:** Se examina la tonalidad, intensidad y brillo del vino. Se pueden apreciar matices como dorado, amarillo pálido, ámbar, rubí, granate, entre otros. El color puede proporcionar información sobre la variedad de uva utilizada, la edad y el proceso de elaboración del vino.

**Aroma:** Se evalúan los aromas presentes en el vino, que pueden ser primarios (provenientes de la uva), secundarios (derivados de la fermentación) y terciarios (producidos durante el envejecimiento). Se identifican notas frutales, florales, herbáceas, especiadas, tostadas, entre otras. El aroma puede ser intenso o sutil, complejo o simple, dependiendo del vino y su proceso de elaboración.

**Sabor:** Se analiza el sabor del vino en boca, incluyendo el dulzor, acidez, amargor, cuerpo, estructura y persistencia. Se busca un equilibrio entre estos elementos, así como una armonía entre el aroma y el sabor. Se pueden identificar sabores frutales, especiados, minerales, terrosos, entre otros, que contribuyen a la complejidad y personalidad del vino.

**Textura y cuerpo:** Se evalúa la sensación en boca del vino, que puede ser ligero, medio o pleno, dependiendo de factores como el contenido de alcohol, azúcar residual, taninos y otros componentes. Se busca una textura suave y agradable, con un cuerpo que se adapte al estilo y la variedad del vino.

**Persistencia:** Se valora la duración de los aromas y sabores en boca después de haber degustado el vino. Una buena persistencia indica un vino de calidad y estructura, mientras que una falta de persistencia puede ser indicativa de un vino menos complejo o equilibrado.

El análisis sensorial del vino se realiza de manera sistemática y metódica, utilizando técnicas de catación que permiten una evaluación objetiva y precisa de sus características.



Figura 15: Control de Calidad  
Fuente:

<https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/vinos/cata-de-vinos/>

## **MARIDAJE CON, BOCADITOS, CARNES, QUESOS Y EMBUTIDOS.**

El maridaje es el arte y la ciencia de combinar alimentos y bebidas de manera armoniosa para realzar los sabores y disfrutar de una experiencia gastronómica completa. Consiste en elegir cuidadosamente qué platos y qué bebidas se servirán juntos para crear una experiencia culinaria equilibrada y placentera.

El maridaje puede aplicarse a diferentes combinaciones de alimentos y bebidas, pero es más comúnmente asociado con la combinación de vinos con platos específicos. Sin embargo, también se puede hacer maridaje con cervezas, licores, cócteles y otras bebidas.

La idea principal del maridaje es que los sabores, aromas, texturas y características de los alimentos y las bebidas se complementen entre sí, creando una experiencia en la que cada elemento se realce mutuamente.

El maridaje entre el vino y la comida es el proceso de unir un alimento con un vino con la intención de realzar el placer de comerlos.

En muchas culturas el vino ha sido considerado un alimento básico en la mesa, y de alguna manera tanto la producción como las tradiciones culinarias de una región han evolucionado conjuntamente a lo largo de los años. Más que seguir una serie de normas, las tradiciones culinarias lugareñas simplemente se combinaban con los vinos de la zona. Así, el arte de combinar los alimentos es un fenómeno relativamente nuevo y moderno que mueve a la industria editorial y a los medios de comunicación mediante publicaciones sobre el maridaje del vino y la comida.

El sommelier normalmente es el encargado de recomendar las combinaciones de comida y vino a los comensales. El concepto principal tras el maridaje reside en que ciertos elementos que se encuentran en los alimentos y en el vino, como la textura y el sabor, reaccionan de manera diferente al mezclarse; y encontrar la combinación adecuada de estos hará del comer una experiencia más placentera para el paladar. La máxima del maridaje es crear sensaciones nuevas, tanto en la degustación del vino como de la comida con la que lo acompañamos. (Chartier, 2017)

Los vinos suelen ser el complemento perfecto de la comida; y cada plato debe ir acompañado por una clase de vino en particular. Las reglas generales de combinación son las siguientes:



Figura 16: La degustación.

Fuente: <https://www.univision.com/delicioso/guia-para-el-maridaje-de-vinos-con-embutidos>

- Los vinos generosos acompañan bien un aperitivo.
- Los vinos tintos ligeros (jóvenes) acompañan muy bien al cordero asado, a la carne de ternera, a la de ave, las pastas, las verduras, la paella, los embutidos, los huevos fritos, el jamón y las sopas con base de carne.
- Los vinos tintos de cuerpo (crianza, reserva, gran reserva) van muy bien con los guisos y los estofados, el buey, los platos a base de caza, las legumbres, y los quesos fuertes y fermentados.
- Los vinos blancos secos ligeros son complemento perfecto de las ostras, la langosta a la plancha, los langostinos, las gambas, los cangrejos de río y los mariscos en general.
- Los vinos blancos secos son los acompañantes ideales de los calamares, los pescados cocidos en general, los fritos o asados, el centollo, la langosta cocida con mayonesa, el jamón, las chuletas de cordero, los caracoles, las sopas con base de pescado y los huevos.



Los vinos dulces son excelentes para acompañar los postres con chocolate, los hojaldres y los bizcochos (el foie-gras puede acompañarse por un vino blanco dulce tipo "sauternes").

Los cavas pueden utilizarse a lo largo de toda la comida con independencia del plato, debiendo ser preferentemente muy seco (tipo "brut"). (Wikipedia La enciclopedia libre, 2015)

El maridaje entre vinos y alimentos es un arte que busca realzar los sabores y crear armonía en la experiencia gastronómica. Aquí te presento algunas sugerencias de maridaje entre vinos tintos, blancos y rosados con quesos, embutidos y carnes.

### Vino Tinto:

- **Quesos:** Quesos semicurados y curados, como el queso manchego, gouda, cheddar o parmesano.
- **Embutidos:** Embutidos curados y sabrosos, como el salami, chorizo o jamón serrano.
- **Carnes:** Carnes rojas como el filete, chuletas de cordero o estofados de ternera.

### Vino Blanco:

- **Quesos:** Quesos frescos y suaves, como el queso de cabra, brie o mozzarella.
- **Embutidos:** Embutidos suaves y delicados, como el jamón cocido o el pavo ahumado.
- **Carnes:** Pescados y mariscos, como el salmón, la lubina o las gambas al ajillo.

### Vino Rosado:

- **Quesos:** Quesos de pasta blanda y cremosos, como el camembert o el brie.
- **Embutidos:** Embutidos suaves con un ligero toque de especias, como el salchichón o la mortadela.
- **Carnes:** Carnes blancas como el pollo, el pavo o el cerdo a la parrilla.

Una legendaria añada del tinto borgoñón la Romanée Conti encabeza el Top de los vinos más cotizados del viñedo global, en la que caben cosechas legendarias, marcas de prestigio mundial e incluso alguna botella que no pudo llegar descorcharse.

Establecer un ranking de los vinos más caros del mundo es una tarea tan compleja como evidentemente rebatible, ya que siempre puede aparecer algún lector que asegure haber visto una botella que se subaste por un precio más elevado que las que mencionamos (cuando no un viticultor engreído que haya decidido sin mayores argumentos vender sus vinos al mismo precio que la Romanée Conti).

En cualquier caso, todos los vinos que reseñamos en este artículo han alcanzado esta cotización por razones de peso: incontestable calidad, prestigio de la marca, excepcionalidad de la marca y -qué remedio- escasez en la producción.

Los períodos históricos en los que los distintos vinos alcanzaron estas cotizaciones también difieren bastante, de modo que el orden del ranking también puede ponerse en tela de juicio. Pero valga este Top para analizar el universo de los vinos mejor cotizados del viñedo global. (República, 2022)



### **Romanée Conti 1945 - US\$558.000**

En una célebre subasta que tuvo lugar en Sotheby's en Nueva York, en 2018, se vendieron en apenas unos minutos dos botellas de vino por más de un millón de dólares.

Ambas llevaban la etiqueta del celebre domaine de la Romanée Conti y eran de la añada 1945, coincidiendo con el fin de la Segunda Guerra Mundial y la última antes de la replantación de la mítica viña borgoñona, de poco más de una hectárea, en Vosne-Romanée.

### **Screaming Eagle Cabernet Sauvignon 1992 - US\$ 500.000**

En una subasta benéfica llevada a cabo en el año 2000, este tinto californiano alcanzó la cifra récord de medio millón de dólares, superando la cotización de cualquier histórico châteaux bordelés

### **Château Mouton-Rothschild 1945 Jeroboam - US\$310.000**

Bendecido con 100 puntos Parker, procede de una de las mejores añadas que recuerdan en Burdeos en los últimos cien años.

Por otra parte, la etiqueta señala que en este millesimé se celebra la victoria de las fuerzas aliadas en la Segunda Guerra Mundial.

El precio está justificado porque además la botella es en formato Jeroboam, de tres litros (equivalente a 2 magnums). En formato de 75 cl, este mismo vino de la misma añada, se puede comprar en España por US\$11,500.

### **Cheval Blanc Imperial 1947 - US\$ 305.000**

En el año 2010, en la sala de subastas Christie's de la ciudad suiza de Ginebra, un comprador anónimo se hizo con una botella en formato Imperial (seis litros) de Cheval Blanc 1947, presentado como "el

mejor vino de Burdeos jamás elaborado" por un importe próximo a los US\$225.000, que en ese momento representaban unos US\$305.000.

Todo un hito para el tinto de Saint-Emilion, que en 2012 alcanzó la categoría de Premier Grand Cru Classe (A).

### **Charles Heidsieck Shipwrecked 1907 - US\$ 275.000**

Nicolás II, último zar de Rusia y buen aficionado al champagne, encargó en 1916 una partida de este excelente champagne a la madison Charles Heidsieck. Pero el cargamento nunca llegó a destino, ya que el barco que lo transportaba fue hundido por un submarino alemán en el transcurso de la Primera Guerra Mundial, siendo encontrados sus restos, incluida una botella de la partida, en el año 1997. En una posterior subasta, la botella de este singular champagne -sobreviviente del naufragio- fue vendida por por US\$275.000.

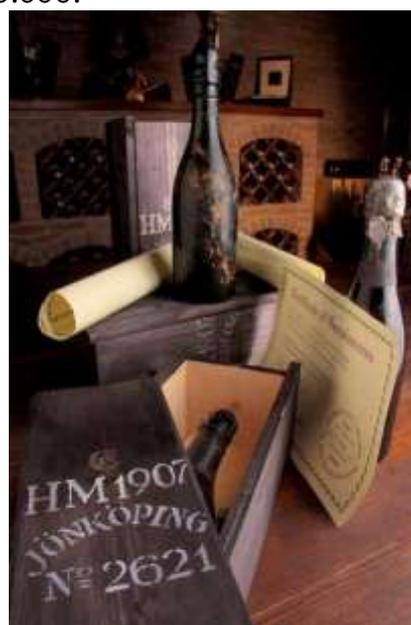


Figura 17: Charles Heidsieck Shipwrecked 1907 - US\$ 275.000

Fuente: <https://www.grams.at/EN/vintages-1970---1979.html>



### **Château Lafite 1869 - US\$230.000**

Para sorpresa de sus subastadores, que lo sacaron a la venta en Hong Kong, esperando alcanzar cerca de US\$8.000 por una botella tan antigua, el Lafite 1869 se convirtió contra todo pronóstico en uno de los vinos más caros del mundo, vendiéndose en US\$230.000 gracias a la oferta de un comprador anónimo.

### **Château Margaux 1787 - US\$225.000**

El vino más caro de la historia jamás vendido es también el que nunca llegó a probarse, por culpa de un camarero manazas del restaurante Four Seasons de Nueva York que, durante una cena que tuvo lugar en 1989, tuvo la mala suerte de dar al traste con la famosa botella de la cosecha de 1787.

Según William Sokolin, el propietario de la misma, el millesimé que dio de bruces con el suelo -que según cuentan los expertos, procedía de la colección del presidente estadounidense Thomas Jefferson, debía valorarse en US\$500.000, pero el seguro abonó por ella US\$225.000.



Figura 18: Château Margaux 1787 - US\$225.000  
Fuente: <https://wewine.vn/en/nhung-dieu-thu-vi-ve-chateau-margaux>

### **Penfolds Block 42 2004 - US\$168.000**

Entre tanto insigne château bordelés, encontrar en los primeros puestos de este ranking un vino australiano llama cuanto

menos la atención. Aunque estemos hablando de un portentoso Penfolds. Pero es que, además, se trata de tinto relativamente joven, ¡al menos es de este milenio! Aunque de una edición muy especial: porque el Block 42 de la añada 2004, elaborado en base a cabernet sauvignon del valle de Barossa, está embotellado en una singularísima botella creada por el artista Nick Mount, con cristal soplado a mano por el artesano Ray Laerke.

Una maravilla de la cual la bodega solo pone a la venta 12 botellas ¡cada década! De allí también su elevada cotización.



Figura 19: Penfolds Block 42 2004 - US\$168.000  
Fuente: <https://wewine.vn/en/nhung-dieu-thu-vi-ve-chateau-margaux>

### **Château Lafite 1787 - US\$156.450**

Ya se sabe que el célebre château de Pauillac, Burdeos, propiedad de la familia Rothschild, elabora uno de los mejores tintos del mundo. Pero esto no lo situaría entre los vinos más caros del mundo -y menos tratándose de una añada tan antigua: ¡vaya uno a saber cómo se encuentra el líquido en su interior, sino fuera porque por las iniciales grabadas en la botella se intuye que la misma perteneció a la colección privada del tercer presidente de los Estados Unidos de América, Thomas Jefferson, además del principal autor de la Declaración de Independencia de ese país. Y gran amante del vino, entre otras cosas.



# CUESTIONARIO UNIDAD III

---



## CUESTIONARIO III

**1. ¿Cuál es el propósito principal de usar copas de vino específicas? a) Estética**

- b) Mejorar la apariencia del vino
- c) Mejorar la experiencia de cata del vino
- d) Todas las anteriores

**2. ¿Qué forma de copa se recomienda comúnmente para vinos tintos?**

- a) Forma alta y estrecha
- b) Forma ancha y redondeada
- c) Forma angosta y corta
- d) Cualquier forma está bien

**3. ¿Qué temperatura se considera adecuada para servir vinos blancos?**

- a) 10-12°C
- b) 18-20°C
- c) 5-7°C
- d) 22-25°C

**4. ¿Qué material se considera tradicionalmente el mejor para los tapones de vino?**

- a) Metal
- b) Plástico
- c) Corcho
- d) Vidrio

**5. ¿Por qué se prefiere el corcho como material para tapones de vino?**

- a) Es más barato
- b) Es fácil de encontrar
- c) Permite una pequeña cantidad de intercambio de oxígeno
- d) No se descompone

**6. ¿Qué función cumple la forma de la copa en la experiencia de cata del vino?**

- a) Dirigir los aromas hacia la nariz
- b) Mejorar la estética
- c) Aumentar la temperatura del vino
- d) Ninguna de las anteriores



**7. ¿Cuál es la temperatura ideal para servir vinos espumosos como el champagne?**

- a) 18-20°C
- b) 5-7°C
- c) 10-12°C
- d) 22-25°C

**8. ¿Qué tipo de vino se sirve típicamente a una temperatura más fría?**

- a) Vino tinto
- b) Vino blanco
- c) Vino rosado
- d) Todos los vinos deben servirse a la misma temperatura

**9. ¿Por qué es importante servir el vino a la temperatura adecuada?**

- a) Para mejorar su sabor y aroma
- b) Para evitar que se oxide
- c) Para hacerlo más fácil de beber
- d) Para que se caliente rápidamente

**10. ¿Qué tipo de tapón de vino se utiliza comúnmente para vinos de alta gama que requieren un envejecimiento prolongado?**

- a) Tapón de rosca
- b) Tapón de corcho natural
- c) Tapón de plástico
- d) Tapón de vidrio

**11. ¿Cuál es una medida efectiva para asegurar la seguridad alimentaria durante la manipulación de alimentos en el hogar?**

- A) Dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente durante varias horas.
- B) Almacenar los alimentos crudos y cocidos en el mismo recipiente.
- C) Refrigerar los alimentos perecederos dentro de las dos horas posteriores a la compra o preparación.
- D) Reutilizar los restos de alimentos que han sido calentados varias veces.

**12. ¿Qué factor principal contribuye al color del vino?**

- a) Tipo de uva
- b) Región de origen
- c) Método de fermentación
- d) Todos los anteriores



**13.¿Cuál de los siguientes no es un aroma primario común en los vinos blancos?**

- a) Manzana verde
- b) Pimienta negra
- c) Limón
- d) Melocotón

**14.¿Qué se entiende por "cuerpo" en el contexto del vino?**

- a) Sensación de astringencia en el paladar
- b) La concentración de alcohol en el vino
- c) La sensación de peso y textura en boca
- d) La acidez del vino

**15.¿Cuál es una característica típica del Champagne?**

- a) Color oscuro
- b) Burbujeante
- c) Dulce
- d) Bajo en alcohol

**16.¿Qué significa la denominación de origen en un vino?**

- a) Indica el lugar donde se fermentó el vino
- b) Garantiza la calidad y autenticidad del vino
- c) Indica el tipo de uva utilizada
- d) Es una marca comercial del vino

**17.-¿Cuál es la temperatura de servicio ideal para el vino tinto?**

- a) 10-12°C
- b) 16-18°C
- c) 4-6°C
- d) 8-10°C

**18.¿Qué características son evaluadas durante la observación visual en una cata de vinos?**

- a) Aroma y sabor
- b) Color y claridad
- c) Textura y acidez
- d) Dulzor y cuerpo



**19. ¿Cuál es un aroma secundario común en los vinos tintos envejecidos en roble?**

- a) Frutas tropicales
- b) Vainilla
- c) Limón
- d) Pimienta negra

**20. ¿Cuál es una característica común de un vino con denominación de origen?**

- a) Precio bajo
- b) Ausencia de taninos
- c) Etiqueta genérica
- d) Producido en una región específica bajo regulaciones específicas.



# 04



## BARISMO

---

## HISTORIA DEL CAFÉ Y PROCESOS

### EL BARISMO

El árbol del café procede del norte de Etiopía (antes llamada Abisnia), en el oriente de África. El cafeto es probablemente originario de la provincia de Kaffa, en Etiopía, pero la cuestión no está resuelta completamente. Crece en los bosques altos del suroeste de Etiopía, de 1300 a 2000 metros de altitud. El cafeto es un arbusto de 10 a 12 metros que crece espontáneamente.

Se cree que esta raza se originó en Shiraz, Persia, y luego se trasladó a Francia para extenderse por todo el mundo. Cualquiera que sea su verdadero origen, el cultivo es efectivo en Francia, Italia, Australia, Argentina, Chile y, por supuesto, España, donde se ha adaptado especialmente bien en La Mancha.

Las características de esta especie varían mucho según el lugar donde se cultive y el clima. En España, se pueden encontrar ciertos vinos de Syrah que destacan por su gran potencia y untuosidad, lo cual los distingue notablemente de los vinos de Syrah franceses, que son más ácidos y suaves.

Habrían creado bolitas con granos molidos y mezclados con grasa para servir como comida en las expediciones militares, siendo los primeros en apreciar el efecto revitalizante del café. La distribución de los cafetos en África indica que la planta ha estado presente en cultivos o en forma silvestre desde la Antigüedad. No obstante, no se han encontrado pruebas directas que permitan ubicar estos primeros cultivos ni determinar qué tribus lo utilizaban como estimulante.

La información arqueológica actual no permite determinar si el consumo o conocimiento del café se remonta al siglo XV, ya que el proceso de elaboración de la bebida es largo y complejo.

La primera fuente que menciona explícitamente el uso del café es Abd Al-Qadir al-Jaziri. La mención número que hace referencia a la importación de café desde Etiopía a Yemen es a la mitad del siglo XV, en un momento en que el sufismo (la dimensión interna y el aspecto espiritual del Islam) era predominante. Lo usaban los seguidores del sufismo, también conocidos como sufíes, para mantenerse despiertos mientras oraban. Después, se extendió a Arabia y se llamó qahwa (قهوة), una palabra que significa "vigorizante".

### Expansión en el mundo árabe.

En 1510, se establecieron cafés (kahwe khaneh) en todas las grandes ciudades árabes, desde El Cairo hasta La Meca.

Estos salones también eran lugares donde las personas se reunían para jugar al ajedrez, conversar o escuchar música. Los imanes ortodoxos y conservadores creían que el Corán prohibía el café, al igual que el vino y el hachís, y que los efectos estimulantes del café amenazaban la estabilidad política y social. En 1511, Khair Bey, el gobernador de La Meca, ordenó que se prohibiera su consumo y que todas se cerraran.

El café finalmente se permitió porque tenía un efecto estimulante que beneficiaba a las clases altas al mejorar el rendimiento de sus empleados. Después, se debatió en Europa sobre este asunto, lo cual se considera uno de los factores que contribuyeron a la legalización de la comida.

En el siglo XV, los árabes introdujeron el café en Persia, Egipto, África septentrional y Turquía. Al principio de la introducción del café en el mundo árabe, debido a su fuerte estimulante, hubo intensos debates.

Sin embargo, la emoción era tal que una ley turca de la época sobre el divorcio establecía que si una mujer no le proporcionaba una ración diaria de café, podía divorciarse de su esposo.

Había un millar de cafeterías en El Cairo en 1630. Después de la apertura de las cafeterías, la prohibición volvió a Europa y, curiosamente, debido a la creencia de que el consumo de café promovía el espíritu crítico y podría promover los intercambios intelectuales entre los consumidores.

### **Llegada del café a Europa y América.**

Los mercaderes venecianos trajeron el café a Europa alrededor del año 1600. El papa Clemente VIII recibió una recomendación para prohibir el café porque creían que representaba una amenaza para los infieles.

Después de probarlo, bautizó la nueva bebida y expresó su pesar por dejar que solo los infieles la disfrutaran. Los monjes e imanes apreciaban mucho el café porque les permitía permanecer despiertos durante mucho tiempo y mantener su espíritu limpio.

Un peregrino musulmán llamado Baba Budan llegó a India en 1650 con siete plantas y las plantó en Mysore, la segunda ciudad más grande del país. Sus descendientes todavía existen en la actualidad.

En 1583, Leonhard Rauwolf, un médico alemán recién llegado de un viaje de diez años por Medio Oriente, fue el primer occidental en describir la bebida:

“Una bebida tan negra como la tinta, útil contra numerosos males, en particular los males de estómago. Sus consumidores lo toman por la mañana, con toda franqueza, en una copa de porcelana

que pasa de uno a otro y de la que cada uno toma un vaso lleno. Está formada por agua y el fruto de un arbusto llamado bunnú”

El café resultó especialmente reprobado por los sectores protestantes, aunque no produciría reacciones tan ásperas como el tabaco. Ya en 1611, algunos terratenientes alemanes pusieron en marcha un sistema para prohibir su difusión. Estas medidas se mantuvieron durante al menos un siglo en el norte y este de Alemania, hasta que Federico II de Prusia despenalizó su consumo, y lo sometió al pago de un fuerte impuesto. El malestar frente al café prosiguió en el norte de Europa hasta bien entrado el siglo XIX.

Algunos sacerdotes católicos lo llamaron «una amarga invención de Satanás», pues lo veían como un posible sustituto del vino, el cual, en su opinión, había sido santificado por Cristo. Sin embargo, según el libro *Coffee*, el papa Clemente VIII probó la bebida y al instante quedó cautivado. Para resolver el dilema religioso, bautizó simbólicamente el brebaje, y lo hizo así aceptable para los católicos.

### **Primeras cafeterías.**

En el sur y oeste de Europa se observó una mayor tolerancia. En la década de 1650 comenzó a ser muy importado y consumido en Inglaterra y se comenzaron a abrir cafeterías en Oxford y en Londres. La primera cafetería en Londres se abrió en 1652.

Las cafeterías se convirtieron en lugares donde nacieron las ideas liberales, debido a la visita frecuente a esos lugares (donde, por cierto, se distribuían panfletos) por parte de filósofos y letrados. En 1676, esta agitación incitó al fiscal del rey Carlos II de Inglaterra a pedir el cierre de las cafeterías, arguyendo crímenes de

ofensa contra el propio rey y contra el reino.

Las reacciones en contra de esta decisión fueron tales que el edicto de cierre debió revocarse. Los flujos de ideas alimentadas por el café modificaron profundamente al Reino Unido. Había más de dos mil cafeterías, según un registro del año 1700.

En 1670 se abrió la primera cafetería en Berlín. En París el Café Procope, fue el primero en abrir, en 1686, y allí se inventó una nueva forma de preparar el café: haciendo pasar agua caliente a través de un filtro con café molido.

La historia de las célebres cafeterías de Viena comenzó con la Batalla de Viena de 1683.

A mediados del siglo XVIII todas las ciudades europeas tenían cafeterías y en 1734 Johan Sebastián Bach compuso su célebre Cantata del café (BWV 211), en una de cuyas escenas una chica le pide a su padre que, si la castiga, no lo haga prohibiéndole el café y agrega que, si se casa, su marido deberá permitirle beberlo.

El café estuvo prohibido en Rusia, con penas incluso de tortura y de mutilación. Y, cuando la policía zarista encontraba a alguna persona presa de una crisis nerviosa, se lo atribuía al café.

### **Primeras cafeterías en América.**

A finales del año 1689, a Estados Unidos, llega el primer establecimiento en Boston. Después de que los rebeldes lanzaran el té al mar durante el motín del té (1773) en Boston, que fue impuesto por la corona británica, la bebida ganó popularidad y se convirtió en una bebida nacional y su total aceptabilidad social en Occidente cuando surgió la costumbre de tomar una taza de café con leche como desayuno en el siglo XVIII. Los cultivos de gran tamaño se trasladaron rápidamente a

Ceolán e Indonesia, donde posteriormente se establecieron en América del Sur.

El café comenzó a cultivarse en las colonias inglesas, especialmente en Ceilán, pero las plantaciones fueron destruidas por enfermedades y finalmente fueron reemplazadas por plantaciones de té. Los holandeses lo cultivaron en Indonesia y Java en 1696. En 1714, el capitán de infantería Gabriel Mathieu de Clieu llevó a Martinica un esqueje de una planta de café que Holanda había dado al rey Luis XIV de Francia y se había mantenido en los invernaderos reales. Luego se estableció el café en las orillas del Monte Pelée en Martinica, Santo Domingo y Guadalupe. Martinica tenía 19 millones de plantas veinte años después.

Los holandeses enviaron semillas a la Guayana Neerlandesa y luego a la Guayana Francesa, que estaban a unos kilómetros de distancia. A pesar de las estrictas regulaciones de seguridad impuestas por el gobierno colonial, la primera plantación en Brasil se estableció en 1727 con plantas traídas de la Guayana Francesa. La esclavitud, que fue eliminada en 1888, fue la base de su cultivo.

### **En las colonias británicas de América del Norte**

El café no tuvo el mismo éxito en Europa cuando llegó a las colonias británicas (que más tarde se convertirían en EE. UU.), porque los colonos lo consideraban un sustituto insuficiente del alcohol. Sin embargo, la demanda de café aumentó significativamente durante la guerra de la Independencia, lo que llevó a los distribuidores a concentrar sus escasas existencias y aumentar significativamente los precios. Esto se debió en parte a la falta de té para los comerciantes británicos. Después de la guerra de 1912, el consumo de café de los estadounidenses aumentó a principios del

siglo XIX, lo que acabó con las importaciones de té.

### **Siglo xix en Colombia**

El artículo principal es: El café colombiano. En Colombia, se registraron las primeras plantaciones de café a mediana escala en Santander en 1808. En 1813, Ignacio Ordóñez de Lara cultivó 7000 palos de café. Tyreel Moore estableció los primeros cultivos en Cundinamarca en 1867, mientras que Mariano Ospina Rodríguez los trasladó a Antioquia. Para 1890, el café se convirtió en una parte importante de la economía de Caldas, ubicado en el eje cafetero colombiano, donde Eduardo Walker fue responsable en la jurisdicción de La Cabaña y Antonio Pinzón en el Águila.

### **Popularidad en Occidente hasta nuestros días**



Figura 18: El café jamaicano *Blue Mountain* es uno de los cafés más caros del mundo.

Fuente: <https://www.qualery.com/blog/caffe-jamaica-blue-mountain.htm>

El café se popularizó en Europa en el siglo XVIII y los colonos europeos cultivaron café en varias naciones tropicales con la finalidad de exportar de esa manera satisfacer la demanda europea. En Europa, la demanda era frecuentemente mayor que la oferta en el siglo XIX, lo que

llevó al uso de varios sustitutos con un sabor similar, como la raíz de achicoria.

Casi todas las variedades de café arábica de alta calidad se utilizan para hacer cafés gourmet, y los granos de arábica más finos del mundo utilizados para hacer café expreso incluyen el Blue Mountain de Jamaica, el colombiano Supremo, el Tarrazú de Costa Rica, el Antigua de Guatemala y el sidamo de Etiopía.

### **Sociología:**

El café se popularizó en Europa en el siglo XVIII, y los colonos europeos cultivaron café en varias naciones tropicales para exportarlo para satisfacer la demanda. En el siglo XIX, la demanda era a menudo mayor que la oferta, lo que llevó a la utilización de varios sustitutos con un sabor similar, como la raíz de achicoria.

Casi todas las variedades de café arábico de alta calidad se utilizan para hacer café gourmet, y los granos de café arábico más finos del mundo utilizados para hacer café expreso son el Blue Mountain de Jamaica, el colombiano Supremo, el Tarrazú de Costa Rica, el Antigua de Guatemala y el sidamo de Etiopía.

### **Obtención del Grano.**

Recolección de fruto.

Valor simbólico: para muchos occidentales, tomar una taza de café por la mañana es un ritual personal que se repite con otras personas a lo largo del día.

Para despertar la atención: muchas personas toman café para sentirse mejor. Algunos grupos, como los mormones, se oponen al consumo de este alimento.

Relaciones sociales y económicas: El cultivo, empaquetado, distribución y comercialización del café son actividades globales que tienen un

impacto en miles de personas, así como en muchas culturas, grupos sociales y organizaciones.

La mayoría del café consumido en Europa y los Estados Unidos proviene de Sudamérica y otros lugares del mundo.

Se ha utilizado como alternativa al desgrane selectivo la técnica de "sobado", pero no se recomienda porque daña la planta y reduce su productividad.

Otra forma de recolección es el raspado o despalillado de la rama del cafeto, que arranca todos los frutos, independientemente de su madurez, por lo que se debe seleccionar con cuidado el momento de la cosecha para obtener la mayor cantidad de frutos en su punto.

Los frutos caen en el suelo o en lonas y luego se eliminan las impurezas que podrían haber caído por el viento. Aunque los frutos verdes aumentan el ácido del café, se puede evitar separando los frutos de los recolectados.

### **Separación de los granos de café**

Después de la cosecha, los frutos, conocidos como "café cereza", deben procesarse para extraer la pulpa y el mucílago, lo que da como resultado el grano cubierto de pergamino, conocido como "café pergamino" o "café verde". El mismo día de la cosecha, se procesan primero las cerezas de café recién cogidas, ya sea húmedas o secas, para evitar la fermentación y la mancha de los granos.

La cosecha del café puede comenzar cuando los frutos llegan a la madurez, para el café arábico siete a nueve meses después de la floración, y para el café robusto nueve a once meses después de la floración. En esta época, el clima y la altitud varían. Por ejemplo, hay tres cosechas anuales en Java, lo que significa que la recolección ocurre casi todo el año. Por otro lado, la cosecha se lleva a cabo en Brasil de mayo a

septiembre, mientras que en Colombia ocurre de marzo a abril y de noviembre a diciembre.

La recolección se lleva a cabo principalmente de manera manual y selectiva, solo recolectando las cerezas de café maduras y evitando dañar las yemas de las ramas, lo que requiere repetir el proceso en varias ocasiones. Las cerezas se dejan en un canasto atado a la cintura y cuando se llenan, se llenan unos costales que el trabajador lleva a la zona de beneficio. Se ha utilizado una técnica de "sobado" como alternativa al desgrane selectivo, pero no se recomienda ya que daña la planta y disminuye su productividad.

Otra forma de recolección es el raspado o despalillado de la rama del cafeto, que arranca todos los frutos, independientemente de su madurez, por lo que se debe seleccionar con cuidado el momento de la cosecha para obtener la mayor cantidad de frutos en su punto. Los frutos caen en el suelo o en lonas y luego se eliminan las impurezas que podrían haber caído por el viento. Aunque los frutos verdes aumentan el ácido del café, se puede evitar separando los frutos de los recolectados.

Brasil y Hawái también utilizan la cosecha mecanizada para hacer vibrar las ramas hasta que caen los frutos.

### **Separación de los granos de café**

Después de la cosecha, los frutos, conocidos como "café cereza", deben procesarse para extraer la pulpa y el mucílago, lo que da como resultado el grano cubierto de pergamino, conocido como "café pergamino" o "café verde". El mismo día de la cosecha, se procesan las cerezas de café recién cogidas, ya sea húmedas o secas, para evitar la fermentación y la mancha de los granos.



La mayoría del café arábigo de Brasil, Etiopía, Haití y Paraguay, así como una pequeña cantidad de café arábigo de Ecuador e India, se producen mediante un proceso seco. Es necesario remover las capas de cemento de los frutos que tienen un espesor de ocho centímetros varias veces al día. Los frutos deben guardarse durante la noche y cubrirse con una lona. Durante un período de entre diez y veinte días, las hojas de café se exponen al sol hasta que alcanzan una concentración de humedad del 12,5% y se produce lo que se conoce como "café bola". La bola de café castaño oscuro produce sonidos de granos.

### **Método húmedo**

Por otro lado, se emplea el método húmedo en Colombia, Costa Rica, Guatemala, El Salvador y Kenia.

Para extraer las partículas más livianas, las cerezas de café maduras se sumergen en agua. Luego se procesan en máquinas despulpadoras para extraer la capa exterior y una parte del mucílago debajo. Para evitar dañar el café durante el proceso, la despulpadora debe estar calibrada de acuerdo con el tamaño del grano. El grano conocido como "café baba" está hecho de pergamino, parte del mucílago y pulpa, que se puede usar como compost. Luego, el café baba debe fermentarse en los tanques apropiados. El proceso enzimático generalmente dura veinticuatro horas para descomponer las capas restantes de mucílago.

### **EQUIPOS Y MATERIALES PARA ELABORACIÓN DE CAFÉ.**

Después, se descascará el café para eliminar la capa plateada y la de vitela, lo que da como resultado el café en grano "limpio" o "verde" que se vende en todo el mundo. Este proceso puede generar desechos que se pueden usar como abono, gasolina o combustible para el secado del café. El café puede

permanecer durante un período de tiempo en su cáscara. Además, algunas cosechas se envejecen para agregar sabor al café.

### **Tratamiento del grano**

#### **Calcificación.**

La clasificación del café se basa en la ausencia de granos descompuestos, descoloridos o dañados. En las instalaciones industriales, las cámaras con CDD pueden mecanizar la selección, pero en los países en desarrollo, se hace con frecuencia manualmente. Además, los granos se clasifican según su tamaño.

#### **El brillo**

Los granos de café se pulen ocasionalmente para eliminar la piel plateada. Esto se hace para que el grano parezca mejor.

#### **Conservación**

El café verde es bastante estable si se almacena correctamente. Para evitar hongos y mal olor, los granos deben tener una humedad de alrededor del 12 % al envasar. El saco debe ser de fibra, como yute o fique, y el peso estándar para el comercio internacional es de 70 kg para permitir la ventilación de su contenido. La bodega debe permanecer fresca, limpia y ventilada.

Todo el café, cuando fue introducido en Europa, venía del puerto de Moca, en lo que se conoce actualmente como Yemen. Para importar los granos a Europa, el café iba en barcos en un trayecto muy largo rodeando el continente africano. Estos largos viajes y la exposición al aire del mar cambiaban el sabor del café.

Una vez que el Canal de Suez fue abierto, el tiempo del trayecto hacia Europa se redujo enormemente y comenzó a llegar café cuyo sabor no había sido alterado. En cierta medida, este café más fresco fue rechazado porque los europeos se habían acostumbrado al sabor anterior.

Para intentar lograr un sabor parecido al anterior, parte del café se envejecía en grandes almacenes al aire libre en los puertos durante seis o más meses en un intento de simular los efectos de los largos viajes por mar.

Aunque todavía se debate ampliamente, se cree que ciertos tipos de café verde mejoran con los años; especialmente aquellos valorados por su baja acidez, como los cafés de Indonesia o India. Varios de los productores de estos cafés venden granos de café que han sido envejecidos unos tres años, y algunos llegan incluso a ocho años. Sin embargo, la mayor parte de los expertos en café están de acuerdo en que el punto más alto de sabor y frescura del café se logra un año después de la cosecha, ya que los granos de café envejecidos en exceso pierden gran parte de su contenido en aceites esenciales.

## **Tueste y torrefacción**

*Artículo principal:* Tueste del café

Llegados a su destino, los granos son tostados, lo que desarrolla su aroma y les da su color oscuro. En algunos países, el tueste se hace añadiendo hasta un 15 % de azúcar a los granos de café, en cuyo caso el proceso se denomina torrefacción y el café resultante, con un sabor algo más vigoroso y granos de brillo aceitoso a consecuencia del caramelo depositado, café torrefacto. En la torrefacción, hay quienes utilizan café de peor calidad y otros que no.

Con el tueste, los granos aumentan su tamaño. Al principio de la aplicación del calor, el color de los granos verdes pasa a

amarillo, luego a marrón canela. Es en ese momento cuando el grano pierde su humedad. Cuando la temperatura en el interior alcanza alrededor de 200 °C, salen los aceites de los granos. En general, cuanto más aceite hay, más sabor tiene el café.

Durante el tueste, los granos se agrietan de una forma similar a la de las palomitas de maíz que explotan bajo calor. Hay dos momentos de «explosión» que se utilizan como indicadores del nivel de tueste alcanzado.

Los granos se vuelven más oscuros y liberan aún más aceite hasta que finaliza el tueste, y son retirados de la fuente de calor.

Los tostadores y vendedores utilizan el término "nivel de tueste", que se refiere al color del café, para describir el perfil sensorial de un café.

Sin embargo, con el aumento del café de especialidad, el énfasis en la calidad del café y la supervisión del tueste, se ha comprendido que el perfil del tueste es más importante que el color final del grano tostado. En pocas palabras, el perfil del tueste incluye la presión del gas, el aire y la velocidad del tostador, así como el tiempo, la temperatura y el aumento del grano durante el tueste.

Independientemente de los colores finales, un tostador debe estar familiarizado con el proceso. Cuanto más se tuesta el café, más fuerte será su paladar o textura.

- En la mayoría de los casos, el punto más alto de acidez se alcanza entre un tueste medio y un tueste claro.

Un tueste medio tiene un mayor equilibrio de aromas, dulzor y acidez.



- El proceso de tueste tiene un mayor impacto en el amargor del café que la cantidad de cafeína (1,2 % en café arábica y 2,4 % en café robusta). El café tiene un sabor más amargo debido a la reacción de Maillard y la degradación de ciertos compuestos. Como resultado, un café oscuro en el tueste.

Los sabores suelen estar relacionados con Un tueste oscuro no significa que el café esté quemado o carbonizado. De hecho, si el café tiene aromas y sabores de carbón o ceniza, es un error de tueste. Un tipo oscuro bien tostado, por otro lado, tiene una sensación de achocolatado con una textura marcada y una acidez baja.

Tueste claro. Los sabores antiguos tienen la mayor preponderancia. En otras palabras, cerca del procesamiento y la variedad. Este tipo de tueste puede tener una textura baja, un dulzor medio y una acidez marcada. Si el café no se tuesta adecuadamente y el grano queda crudo en el interior durante una cata o degustación, se pueden percibir sabores a cereales o a cartón.

Tueste medio: equilibra los aromas, el dulzor y la textura. Se usa con frecuencia cuando se cata para evaluar el potencial del café. A este punto, el café alcanza el nivel más alto de intensidad de los sabores más importantes.

Hasta el siglo XIX, los granos verdes se adquirían y se tostaban en una estufa. La empresa Hill Brothers desarrolló el envasado al vacío de café tostado en 1900, que permitía mantener el sabor y el aroma por más tiempo. Esto alteró la forma en que las personas consumían café y provocó el fin de las tostadoras locales.

Luego se muelen los granos.

## Desafinamiento

La semilla de café contiene un 2% de cafeína. En 1943, se descubrió que una sola dosis diaria de cafeína durante una semana podría causar síndrome de abstinencia o estado de necesidad.

El desafinamiento es un método para agregar sabor al café sin los efectos excitantes de la cafeína.

El procedimiento fue iniciado por el químico alemán Friedlieb Ferdinand Runge en 1820 después de que su amigo, el poeta Goethe, le sugiriera que investigara los componentes del café para descubrir la causa de su insomnio. La cafeína también fue descubierta por Runge.

No obstante, el verdadero No fue hasta la mitad del siglo, en 1903, que Ludwig Roselius hizo un avance tecnológico significativo.

Actualmente, hay tres métodos para descafeinizar:

## Tratamiento con agua

Los granos de café humedecidos se empapan en agua con extracto de café verde después de haber eliminado la cafeína. Aunque se pueden lavar solo con agua, también se puede hacer este proceso con un extracto de café verde. Un fenómeno de ósmosis atrae la cafeína de una alta concentración de granos a una baja concentración de disolvente. El aire caliente se usa para secarse los granos descafeinados. El agua con cafeína disuelta se bombea a través de un filtro de carbón activo. Este filtro absorbe la cafeína, pero agrega sabor al café, lo preparando para usar con nuevos granos. Es el extracto de café verde y el agua mencionado inicialmente.

## Proceso de cloruro de metileno

Los granos de café humedecidos se empapan en agua con extracto de café verde después de haber eliminado la cafeína. Aunque se pueden lavar solo con agua, también se puede hacer este proceso con un extracto de café verde. Un fenómeno de ósmosis atrae la cafeína de una alta concentración de granos a una baja concentración de disolvente. El aire caliente se usa para secarse los granos descafeinados. El agua con cafeína disuelta se bombea a través de un filtro de carbón activo. Este filtro absorbe la cafeína, pero agrega sabor al café, lo preparando para usar con nuevos granos. Es el extracto de café verde y el agua mencionado inicialmente.

## Tratamiento con dióxido de carbono

El dióxido de carbono se circula entre los granos dentro de tambores a una presión de 250 a 300 atmósferas. A estas presiones, el CO<sub>2</sub> desarrolla propiedades únicas que le dan una densidad similar a la de un fluido y una capacidad de difusión similar a la de un gas, lo que le permite penetrar en los granos y disolver la cafeína.

## Café producido bajo estándares ambientales o laborales

Se utilizan varias clasificaciones para etiquetar el café producido bajo ciertos estándares ambientales o laborales. Por ejemplo, el *bird - friendly* o el *shade - grown* se producen en las regiones donde la sombra natural (producida por los árboles) se utiliza para proteger las plantas del café durante parte de la estación de crecimiento. El café orgánico se produce bajo estrictas pautas de certificación, y se produce sin utilizar pesticidas artificiales potencialmente dañinos. El café convencional es producido utilizando más pesticidas que cualquier otro cultivo agrícola el algodón es el segundo. El café de comercio justo es producido por

pequeños productores de café; garantizando para estos productores un precio mínimo. Cuando el precio de mercado es más alto que el precio mínimo, los productores venden el café al precio de mercado.<sup>70</sup> La principal organización que supervisa actualmente las prácticas comerciales de comercio justo del café en el Reino Unido es la Fairtrade Foundation.

## TIPOS DE CAFÉ

Las dos especies principales de café son el café Arábica (*Coffea Arábica*) y el café Robusta (*Coffea Canephora*). Después, existen numerosas variedades y su variedad de la planta según sus características botánicas (de acuerdo con el tipo de terreno, altura, clima y sistema de lluvia en el que se puede cultivar. Se clasifican a su vez en más de diez clases según el tamaño del grano). El tipo más grande se denomina AA. Además, los granos se clasifican según su sabor (que puede ser "cítrico" o "ferroso"), su contenido, su cuerpo y su acidez. Estos varían según el ambiente local donde crecen las plantas de café, la forma en que se realiza el proceso y la subespecie genética o varietal. Por lo tanto, los cafés ofrecen una amplia gama de sabores.

### Arábica



Figura 19: Granos de café sin tostar de la especie *Coffea Canephora* – Robusta.

Fuente:

<https://psicologiyamente.com/nutricion/tipos-de-cafe>



La especie original se originó en la zona actual de Etiopía y representa aproximadamente el 75% de la producción global. Sin embargo, su cultivo requiere condiciones más rigurosas.

Su sabor es más complejo y tiene más sutilezas que el robusto.

Tarrazú se encuentra en Costa Rica. La Minita es el café más famoso del estado y se encuentra en el valle de Tarrazú, en las montañas al oeste de San José.

La región de Huehuetenango en el territorio de Guatemala. A partir de los 1500 m.s.n.m. (metros sobre el nivel del mar), se cultiva café en la región del norte, una de las zonas más remotas de Guatemala.

- Comerciar con Etiopía. Yirgacheffe es un lugar de Etiopía en la región metropolitana de Yirgacheffe.

### **Robusta**

El cafeto robusto, originario de la República Democrática del Congo (también conocido como "Congo Belga" en el pasado), es más resistente y requiere menos condiciones de cultivo. Como resultado, es un cultivo que rinde más porque puede cultivarse en terrenos llanos, lo que aumenta el número de plantas por superficie.

Es fuerte de sabor, tiene un contenido de cafeína más alto (dos veces más que el arábigo) y tiene más acidez. Resulta una infusión de mayor densidad. Es más sencillo y menos aromático que el arábica. Esta especie se usa para producir casi todo el café instantáneo y los molidos económicos para cafeteras de filtro.

### **BEBIDAS ELABORADAS A BASE DE CAFÉ**

Las mezclas de café se utilizan con frecuencia para crear combinaciones equilibradas o complejas, y existen muchas mezclas populares. Moka-Java es

una de las mezclas tradicionales más antiguas que combina granos de ambos tipos de planta. El café moka, una popular bebida condimentada con chocolate, se pudo haber inventado cuando no había granos de moka disponibles, debido a su sabor particularmente chocolatada. Hoy en día, se mezcla con frecuencia Moka-Java con otras variedades para brindar diversidad. Aparte de las combinaciones que se venden, varias cafeterías cuentan con su propia marca conocida como "combinación de la casa".

Los precios de algunas variedades de granos son significativamente más altos que los de otras porque son tan populares y demandadas.

Existen varios métodos para producir la molienda de café para elaborar la bebida:

**Molienda:** basada en dos componentes que se mueven para triturar o "rasgar" el grano con mayor seguridad. Las cuchillas redondas o cónicas son más silenciosas y se atascan menos. Cuando se prepara el café, las cuchillas lo "mueven" a un tamaño razonablemente constante, lo que resulta en una extracción más homogénea. Los expertos en café creen que el único método aceptable de moler café es el molinillo.

Los molinillos con cuchillas cónicas producen una molienda con partículas muy finas y constantes y mantienen la mayor parte del aroma. El diseño complejo de las cuchillas de acero permite una reducción significativa del engranaje, lo que reduce la velocidad de molienda. La velocidad lentamente transmite menos calor al café molido, manteniendo el aroma más alto. Estos molinillos son ideales para toda clase de aparatos de café, incluidos expresos, goteadores, percoladores y prensas francesas, debido a su amplia gama de cuchillas.



Para la preparación del café turco, los mejores molinillos cónicos pueden moler el café de manera excepcionalmente efectiva. La mayoría de las veces, muele a menos de 500 rpm.

En los molinillos con cuchillas en

**Picado:** La mayoría de los molinillos modernos realmente pican el grano, y algunos bebedores de café simplemente utilizan una licuadora casera para hacerlo. A pesar de que las cuchillas tienen una vida útil mucho más larga antes de que se desgasten, los resultados son peores, lo que produce una molienda poco homogénea y, como resultado, una extracción inconsistente y un producto degradado en la taza.

Las picadoras de cuchillas utilizan una cuchilla que gira a una velocidad extremadamente alta para cortar los granos en pedazos.

Este café molido está más caliente que el café molido en molinillos y tiene partículas grandes y pequeñas. Las máquinas picadoras de cuchilla producen "polvo de café" que puede bloquear los tamices de los expresos y las prensas francesas. En teoría, este tipo de picadoras solo son adecuadas para máquinas de café por goteo, aunque incluso en este caso el producto es más bajo. Molinos de especias y hierbas también son muy buenos.

**Machacado:** El café turco se produce mediante la infusión de una molienda que tiene una fineza casi imperceptible. La única forma fiable de hacerlo es golpear los granos en un mortero si no tiene un molinillo de alta calidad.

## Infusión

La bebida se obtiene por infusión del café molido en agua caliente. Existen numerosas variantes de este método:

**Turco:** (o café griego), preparado haciendo hervir en el agua el café molido muy finamente, tres veces. (Se trata del método más antiguo).

**Expreso:** (del italiano *espreso*), preparado haciendo pasar rápidamente agua caliente bajo presión a través del café molido.

**Ristretto:** aún más corto que el café expreso, que significa "restringido" en español. La variación de esta bebida consiste en agregar más café al porta filtros o mineral y dejar que se extraiga al mismo tiempo, lo que da como resultado una bebida concentrada con un tono de crema oscuro y sabores amargos abundantes.

**Aero Press** es una técnica manual que emplea el mismo mecanismo que una máquina de expreso, pero se maneja manualmente. El instrumento es grande, de plástico y se parece mucho a una jeringa. Un filtro de papel se coloca en la punta. Combinando ambos métodos anteriores, obtiene sabores concentrados y frutales.

**Chemez:** donde el agua caliente se vierte sobre el café molido en la parte superior del instrumento y luego se filtra por gravedad y cae en la parte inferior del recipiente. El café con un filtro de papel grueso tiene menos aceites y un sabor más claro.

**Cafetera de émbolo:** también llamada prensa francesa. Se coloca el café en un recipiente de vidrio con una molienda gruesa, luego se agrega el agua a una temperatura ideal de 92 grados centígrados y se deja reposar por 4 minutos, manteniendo el émbolo sobre el recipiente para mantener la temperatura.

El filtro metálico utilizado en este método no tiene la misma eficacia que los filtros de papel en la retención de aceites. Idealmente, para conservar su sabor y frescura, el café debe molerse justo antes de la infusión, máximo una hora antes. Por deseo práctico, frecuentemente se comercializa ya molido y al vacío.

El café se puede consumir de muchas maneras diferentes, pero uno de los métodos más comunes es con azúcar añadida. Se le puede agregar chocolate o especias como canela, nuez moscada, cardamomo o una rodaja de limón y hielo en ocasiones. Las bebidas congeladas a base de café se han popularizado recientemente, aunque normalmente se sirven calientes.

## Cafeteras

Hay muchas máquinas para hacer café. Además de las cafeteras de goteo y expreso, se han creado y retomado varios tipos de cafeteras, como el dripper (cono de goteo), chemex, aero express, sifón, clever, prensa francesa, etc., con el fin de valorar las diferentes características de la infusión que no se pueden disfrutar en las cafeteras expreso.

## Café instantáneo



Figura 20: Café instantáneo o café soluble.

Fuente: <https://toscana.com.ec/products/cafe-instantaneo-en-polvo/>

Se extraen los sólidos solubles de los granos de café y se agrega agua caliente para producir café instantáneo o soluble sin filtrar los sólidos no solubles.

Para lograr esto, los granos se tuestan y muelen, y luego se añade agua caliente al café molido para disolver sus sólidos solubles. Luego se extrae el agua de la solución con los ingredientes del café disueltos para producir un producto en polvo o granulado que se puede disolver de nuevo en agua para consumir.

Como resultado, el proceso de extracción ya se lleva a cabo en la fábrica, permitiendo al consumidor obtener el café deseado rápidamente sin dejar restos que desechar.

Varios individuos son conocidos por haber inventado el café instantáneo.

Cuatro hombres presentaron un café que se pudo disolver en agua caliente en los primeros años del siglo XX: Sartori Kato, un japonés, Cyrus Blanke, un estadounidense, Federico Lenhoff, un guatemalteco-alemán y George Washington, un belga. Sin embargo, Federico Lehnhoff y George Washington hicieron el primer intento que llevó a su fabricación comercial.

El secado por aspersion y la liofilización son dos métodos diferentes para hacer que el café sea soluble. En ambos casos, el café se tuesta (a 190 a 210 °C), se molió y se utiliza agua caliente para extraer los sólidos solubles. Este proceso se conoce como extracción sólido-líquido. El extracto, un líquido obtenido, se centrifuga y luego se elimina el agua gradualmente.

En la liofilización, el secado se realiza por la congelación a bajas temperaturas del extracto y la posterior sublimación del agua a bajas presiones. El café obtenido equivale aproximadamente a un 40 % del peso del café verde.

### **Café embotellado o enlatado**

Durante muchos años, el café en bote ha sido popular en países asiáticos, especialmente en Japón y Corea del Sur. En la mayoría de los casos, las máquinas expendedoras venden una variedad de variedades de café en botes; además, puede elegir entre café caliente y frío.

Debido al agitado estilo de vida de los coreanos de las ciudades, las empresas han enlatado principalmente el café con una amplia gama de sabores. Además, las bebidas de café en botella de plástico, que suelen ser azucaradas y mezcladas con leche, están ampliamente disponibles en los almacenes y tiendas de comestibles japoneses. Se vende con frecuencia en los Estados Unidos café congelado en botellas de cristal y una bebida de expreso conservada, azucarada y mezclada con crema.

### **Concentrado de café líquido**

El concentrado de café líquido es otro tipo de café preparado. El concentrado de café es una pasta hecha a partir de una infusión de café de la cual se ha eliminado mucha agua. De acuerdo con el grado de concentración del producto, el concentrado de café puede

permanecer estable a temperatura ambiente o puede necesitarse congelar para conservar. La materia prima utilizada determinará las características del producto final.

El concentrado de café se usa principalmente en grandes instituciones donde se necesita producir café para miles de personas a la vez porque se puede obtener una gran cantidad de café listo para tomar simplemente diluyendo la pasta.

### **Café en cápsulas**

*Artículo principal: Cápsula de café.*

Desde mediados de los años 2000 una nueva modalidad para degustar el café que ha ganado en popularidad son las cápsulas. Contienen una dosis de café de diferentes modalidades y sabores y permiten elaborar café de manera rápida en máquinas fabricadas con este propósito. Una cápsula de café es una dosis para una porción (de aprox. 7 g) de café en polvo en una bolsita de filtro (parecida a una bolsita de té), con la cantidad suficiente para una taza de café. Las cápsulas de café no se pueden utilizar en una máquina de café convencional, sino en una máquina de café determinada (normalmente del mismo fabricante).

### **Efectos del café en la salud.**

Se han estudiado bastante los efectos del café en la salud; parece ser que el consumo de café es generalmente seguro dentro de los niveles habituales de ingesta, con estimaciones resumidas que indican que son mayores los beneficios a los daños, en población general. (Para poblaciones específicas, como gestantes o niños, la evidencia es menor.)



Según la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), 200 ml (una taza) de café de filtro contiene 90 mg de cafeína. En un estudio de 1997, los participantes sintieron efectos positivos como por ejemplo una concentración mejorada, con dosis de hasta 250 mg de cafeína por día, y a partir de 500 mg empezaron a sentir efectos negativos como por ejemplo ansiedad. Sin embargo, hay que tener en cuenta que el contenido de cafeína varía según el método de preparación del café y que la reacción del cuerpo a la cafeína depende del peso, del estado de la salud, de los medicamentos usados y de otros factores.

Si se toman las cifras de la EFSA y si la persona que consuma el café no reacciona más sensiblemente a la cafeína que la población media, se pueden beber hasta 2,75 tazas de 200 ml de café de filtro al día para ingerir no más de 250 mg de cafeína.

La revisión de un total de 201 metaanálisis publicada en 2017 encontró una reducción en la mortalidad general, en el riesgo cardiovascular, en enfermedades neurológicas o en cáncer, con la ingesta de café, pero había problemas con el bajo peso al nacer, parto prematuro en gestantes y fracturas u osteoporosis en mujeres postmenopáusicas. El exceso de café (más de cuatro tazas al día) parece perjudicar la salud, según una revisión de estudios de la Universidad de Granada.

Un conocido efecto del café es su acción contraria al sueño (si el café no es descafeinado y contiene cafeína), aunque el posible insomnio puede evitarse si se realiza un consumo moderado de café y si se evita el mismo después de la tarde (en cuanto la intención sea dormir de noche; de otro modo, para evitar el insomnio provocado por la cafeína siempre conviene evitar el consumo de café al menos unas cuatro horas antes de intentar ir a dormir).

Se conocen efectos positivos de la cafeína para disminuir o sedar directamente las ceféleas, lo que explica que existan fármacos como la cafiaspirina.

Varios estudios han encontrado relaciones entre el consumo de café y varios padecimientos, desde la diabetes y las enfermedades cardiovasculares hasta el cáncer y la cirrosis.

### **Propiedades Gustativas**

El placer que da beber una taza de café, como el vino, depende en gran medida del aroma. Cuando los compuestos volátiles ingresan a la mucosa olfativa, como la mucosa nasal, la nariz o la faringe, se puede percibir directamente el olor.

El café contiene al menos 800 compuestos químicos. La proporción y la naturaleza del café determinan su especificidad. Los compuestos más frecuentes incluyen vainilla, guaiacol y 4-etilguaiacol (fenólicos y especias), 2,3-butadión (mantequilla), 2-metoxi-3-isobutilpirazina (terroso), metional (patata y azúcar) y 2-furfuriltiol. Otros ingredientes producen aromas de avellana, nuez y caramelo.

### **Otros usos del café**

El extracto de café se usa para aromatizar helados, bombones, helados y pasteles, así como para hacer moka tradicional (un bizcocho cubierto de una capa gruesa de crema con azúcar, café y mantequilla), tarta ópera y tiramisú.

La cafeína, que se puede extraer del café, tiene propiedades estimulantes y se incluye en algunos refrescos, principalmente en los de cola. Después de ser tostados e infusados, los granos de café se destilan para crear cremas o licor de café.



En la actualidad, existen numerosos productos farmacéuticos que contienen cafeína, ya sea sola o en combinación con otros ingredientes activos, como en el caso de los analgésicos.

Cuando se necesita mantenerse despierto, como en el caso de los transportistas, se suele recurrir a medicamentos que solo contienen cafeína, aunque están indicados oficialmente para casos de cansancio de origen intelectual o físico.

### **Café como fertilizante.**

Los restos de café o posos son buenos fertilizantes para los jardines debido a su alto contenido en nitrógeno. Los restos de café molido también contienen potasio y fósforo y muchos otros micro minerales que ayudan al desarrollo de la planta. Muchos jardineros aseguran que a las rosas les sientan de maravilla los restos de café y cuando se les añade se vuelven grandes y llenas de color. Cuando son añadidos al estiércol vegetal, los restos de café abonan muy rápidamente. Los restos de café se pueden conseguir de forma económica (normalmente gratis) en tiendas de café locales. Las grandes cadenas de tiendas de café pueden tener una política de utilizar como moposta los restos de café o darlos a aquel que los pida.

### **TIPOS DE CAFÉ**

El café es una bebida producida a partir de los granos tostados y molidos de la planta del café (cafeína), que es altamente estimulante debido a su contenido de cafeína, una sustancia psicoactiva. Es una de las bebidas más populares del mundo, junto con el agua y el té, y es uno de los productos más vendidos en todo el mundo.

Suele tomarse durante o después del desayuno, y para muchas personas es considerado como el único desayuno. También se toma en diferentes ocasiones

y a diferentes horas del día, como en la merienda, después del almuerzo o la cena; es ideal para entablar conversaciones, y en muchos países es una costumbre o tradición.

La mayoría de las personas lo consumen como bebida negra (solo) y con leche (con o sin azúcar). Dependiendo de la receta, con frecuencia se le agregan ingredientes como miel, crema o nata, leche condensada, chocolate o algún licor. Aunque se suele servir caliente, también se puede servir frío o con hielo. El componente principal del café, la cafeína, es responsable de mejorar algunas funciones cognitivas, como acelerar los procesos cerebrales y mejorar la memoria, además de estimular el estado de vigilia y la capacidad de concentración.

El consumo más común es en forma de bebida negra (solo) y con leche (con o sin azúcar). A menudo se le agregan ingredientes como miel, crema o nata, leche condensada, chocolate o algún licor, dependiendo de la receta. Se sirve normalmente caliente, pero también se puede servir frío o con hielo.

Los frutos maduros son carnosos y rojos o púrpuras, rara vez amarillos. Las bayas de café tienen dos núcleos internos con un grano de café, la semilla de la planta. La pared del núcleo, una membrana semirígida transparente llamada pergamino, y un mesocarpio rico en mucílago, una capa de pulpa azucarada, envuelven las semillas.

Una vez que se extrae, el grano de café verde está rodeado de una piel plateada que se asemeja al tegumento de la semilla.<sup>78</sup> tipos de animales. Solo dos de las más de cien especies del género *Coffea* se utilizan principalmente para hacer bebidas: *Coffea arábica* y *Coffea canephora*. La primera especie se cultiva principalmente desde México hasta Perú y representa casi tres cuartas partes de la producción mundial.



## BEBIDAS ELABORADAS A BASE DE CAFÉ

El café arábico, también conocido como café arábico, café arábico o simplemente café arábico, es el tipo de café que se ha cultivado con mayor frecuencia desde la antigüedad. Representa el 75% de la producción de café en todo el mundo. Necesita un clima fresco para producir un café fino y aromático. El cultivo del café arábico es más difícil y menos productivo y solo se puede cultivar en tierras altas de montaña, entre 600 y 2000 metros sobre el nivel del mar. De las más de cien especies de *Coffea*, solo dos se utilizan principalmente para hacer bebidas: *Coffea arábica* y *Coffea canephora*. La primera variedad se reproduce principalmente en regiones desde México hasta Perú y abarca casi tres cuartas partes de la producción global.

### Bebidas hechas con café

El café arábico, también conocido como café arábico, café arábico o simplemente café arábico, es el tipo de café que se ha cultivado con mayor frecuencia desde la antigüedad. Representa el 75% de la producción de café en todo el mundo. Necesita un clima fresco para producir un café fino y aromático. El café arábico se cultiva en tierras altas de montaña, entre 600 y 2000 metros sobre el nivel del mar, porque es más delicado y menos productivo.<sup>2</sup> (metros por encima del nivel del mar). Cafetos modificados genéticamente. Aunque actualmente no se vende ningún tipo de café genéticamente modificado, se han desarrollado variedades que contienen menos cafeína. En el año 2000, el único cultivo realizado por el Centro de cooperación internacional en investigación agronómica para el desarrollo de Francia en la Guayana Francesa fueron variedades modificadas. Para repeler las larvas de polilla, se agregaron genes de la bacteria *Bacillus*

thuringiensis a la variedad modificada. La Guayana Francesa fue elegida porque no había ningún cultivo de café que pudiera verse afectado por el polen. No obstante, todavía faltaba determinar si esta resistencia tendría un impacto positivo en el rendimiento de la planta.

## ARTE LATTE Y TEXTURIZACIÓN DE LA LECHE

El arte del *latte* o arte del café con leche se refiere a los diseños creados en la superficie de expresos por un barista. Hay dos formas de crear estos diseños, y generalmente se utiliza uno de los métodos, e incluso a veces, una combinación de ambos.

El primer método consiste en ir manipulando el flujo de leche desde una jarra (conocido como *latte art* «vertido libre»). El segundo consiste en dibujar diseños con un instrumento (conocido como *etching*), con plantillas, polvos y espuma de la leche.



Figura 21: Diseños de arte latte

Fuente: <https://mejorconsalud.as.com/cafe-o-te-de-matcha/>

Con el aumento del renombre del arte del *latte* y la presentación artística en la taza, han emergido competiciones por todo el mundo para permitir a los baristas demostrar sus habilidades.



# CUESTIONARIO UNIDAD IV

---



## Cuestionario IV

**1. ¿Qué técnica se utiliza para verter la leche y crear los diseños en el café?**

- a) Vertido forzado.
- b) Vertido dirigido.
- c) Vertido libre.

**2. ¿Cuál es uno de los diseños más comunes en el arte latte?**

- a) Estrella.
- b) Corazón.
- c) Cuadrado.

**3. ¿En qué tipo de taza se suele servir el arte latte?**

- a) Taza de té.
- b) Taza de sopa.
- c) Taza de café.

**4. ¿Qué país es conocido por popularizar el arte latte?**

- a) Brasil.
- b) Italia.
- c) China.

**5. ¿Qué influye en la calidad del arte latte?**

- a) El color de la taza.
- b) La habilidad del barista.
- c) La temperatura del aire.

**6. ¿Cuál es otro término común para referirse al arte latte?**

- a) Arte de la leche.
- b) Arte de la espuma.
- c) Arte de la crema.

**7. ¿Qué diseño se crea al verter la leche de forma zigzagante sobre el café?**

- a) Corazón.
- b) Hoja.
- c) Ola.

**8. ¿De dónde es originario el café?**

- a) Etiopía.



- b) Brasil.
- c) Colombia.



**9. ¿Quién descubrió el potencial del café como bebida?**

- a) Los árabes.
- b) Los chinos.
- c) Los europeos.

**10. ¿En qué siglo se comenzó a cultivar café a gran escala en Arabia?**

- a) Siglo XV.
- b) Siglo XVI.
- c) Siglo XVII.

**11. ¿En qué país se estableció la primera casa de café conocida en el siglo XVII?**

- a) Italia.
- b) Turquía.
- c) Francia.

**12. ¿Cómo se extendió el cultivo de café en América?**

- a) Por comerciantes italianos.
- b) Por contrabandistas holandeses.
- c) Por colonos franceses.

**13. ¿Qué país fue el mayor productor de café en el siglo XIX?**

- a) Brasil.
- b) Colombia.
- c) Costa Rica.

**14. ¿Qué método revolucionó el proceso de preparación del café en el siglo XIX?**

- a) La filtración
- b) La percolación.



# BIBLIOGRAFÍA

---



## BIBLIOGRAFIA

- Carlos Américo Álvarez Ureña. (2010). *Montar un bar, tipos de bares equipamiento y bebidas*.
- LEXUS EDITORES. (2018). *Coctelería moderna*. España: Lexus.
- Heston Blumenthal. (2009). *The Fat Duck Cookbook*. Londres: Bloombury Publishing.
- GRANT ACHATZ. (2008). *ALINEA*. Estados Unidos.
- LEXUS EDITORES. (2019). *Paellas y arroces*. Madrid: SUSAETA EDICIONES, S.A.
- QuestionPro. (2022). Obtenido de <https://www.questionpro.com/blog/es/que-es-la-investigacion-cuantitativa/>
- Chan. (2013). D. W. *Counting blessings versus misfortunes: Positive interventions and subjective well-being of Chinese school teachers in Hong Kong*. *Educational Psychology*, 33(4), 504-519. . Obtenido de <https://doi.org/10.1080/01443410.2013.785046>
- Líderes, R. (2022). Obtenido de <https://www.revistalideres.ec/lideres/invedelca-lleva-tres-decadas-cultivo.html>
- Propia, F. (06 de Noviembre de 2022).
- Albuquerque M.V., C. F. (2010). Influencia de diez portainjertos sobre el comportamiento de la variedad Tempranillo. Desarrollo productivo y vegetativo y calidad de la uva. *Vida Rural* .
- Mesa, V. d. (2022). *Wine Folly: The Essential Guide to Wine*. En M. P. Hammack.
- Amorós, J., S., B., & García-Navarro, F. (2009). El suelo como componente del Agrosistema Vitícola. En *La Semana Vitivinícola* (págs. 1606-1611).
- GPT, C. (22 de marzo de 2024). <https://chat.openai.com/c/9e474641-0537-4af8-8270-b9ad3594ead7>.
- Wikipedia. (09 de 08 de 2023). Obtenido de <https://es.wikipedia.org/wiki/C%C3%B3ctel>
- Levine, J. (12 de 11 de 1990). En *Forbes*, *Forbes Stirring story*. (pág. 308). New York: EEUU.
- Caudle, N., & Soole, S. (2013). *Cocktail culture : recipes & techniques from behind the bar*. TouchWood Editions.
- Tulula, P. (2016). *The Cocktail Garnish Manual: The Complete Guide to Cocktail Garnishes, from Simple to Extraordinary*. Santa Fe: World Cocktails Publishing edición.
- Graham, C. (26 de 07 de 2017). *The Spruce*. Obtenido de *The Bar Glassware Tour: Cocktails, Beer and Wine Glasses*: [https://es.wikipedia.org/wiki/Copa\\_martinera](https://es.wikipedia.org/wiki/Copa_martinera)



- Glasses., T. D. (6 de 02 de 2019). *The Difference Between Highball & Lowball Glasses*. Obtenido de [https://es.wikipedia.org/wiki/Vaso\\_de\\_rocas](https://es.wikipedia.org/wiki/Vaso_de_rocas)
- Zurita, A. (01 de 12 de 2023). Mocktails: cocteles sin alcohol, pero divertidos. *Sabor*, pág. A7.
- Brown, E. (2005). *The Complete Idiot's Guide to Smoothies*.
- ACADEMY, D. B. (2023). Obtenido de <https://www.diageobaracademy.com/es-lac/home/ron-articulos/ron-historia-y-produccion>
- Bebidas Espirituosas: ¿cuáles son sus características?* (2022). Obtenido de <https://www.masquegastronomia.com/blog/bebidas-espirituosas-n45>
- <https://repositorio.uide.edu.ec/handle/37000/5855>. (07 de 01 de 2023). Obtenido de <https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/5855/1/UIDE-Q-TGAS-2023-7.pdf>
- independiente, E. (2019). *¿Qué es el licor de ratafía?*
- Catalana, R. (2021). Obtenido de [www.mapa.gob.es](http://www.mapa.gob.es)
- Wikipedia La enciclopedia libre*. (2015). Obtenido de <https://es.wikipedia.org/wiki/Maridaje#:~:text=El%20maridaje%20entre%20el%20vino,con%20nueces%20y%20queso%20Comt%C3%A9>
- Chartier, F. (2017). *Papilas y moléculas. La ciencia aromática de los alimentos y el vino*. Barcelona: Planeta Gastro, 232 págs. Reseña.
- República, 7. L. (2022). *El ranking de los diez vinos más costosos del mundo por calidad y prestigio de marca*. Obtenido de [LaRepública.co: https://www.larepublica.co/ocio/el-ranking-de-los-diez-vinos-mas-costosos-del-mundo-por-calidad-y-prestigio-de-marca-3442735](https://www.larepublica.co/ocio/el-ranking-de-los-diez-vinos-mas-costosos-del-mundo-por-calidad-y-prestigio-de-marca-3442735)
- Wikipedia. (23 de mayo de 2023). Obtenido de [https://es.wikipedia.org/wiki/Arte\\_del\\_latte](https://es.wikipedia.org/wiki/Arte_del_latte) (s.f.).



# INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO PELILEO

*Educación gratuita y de calidad*